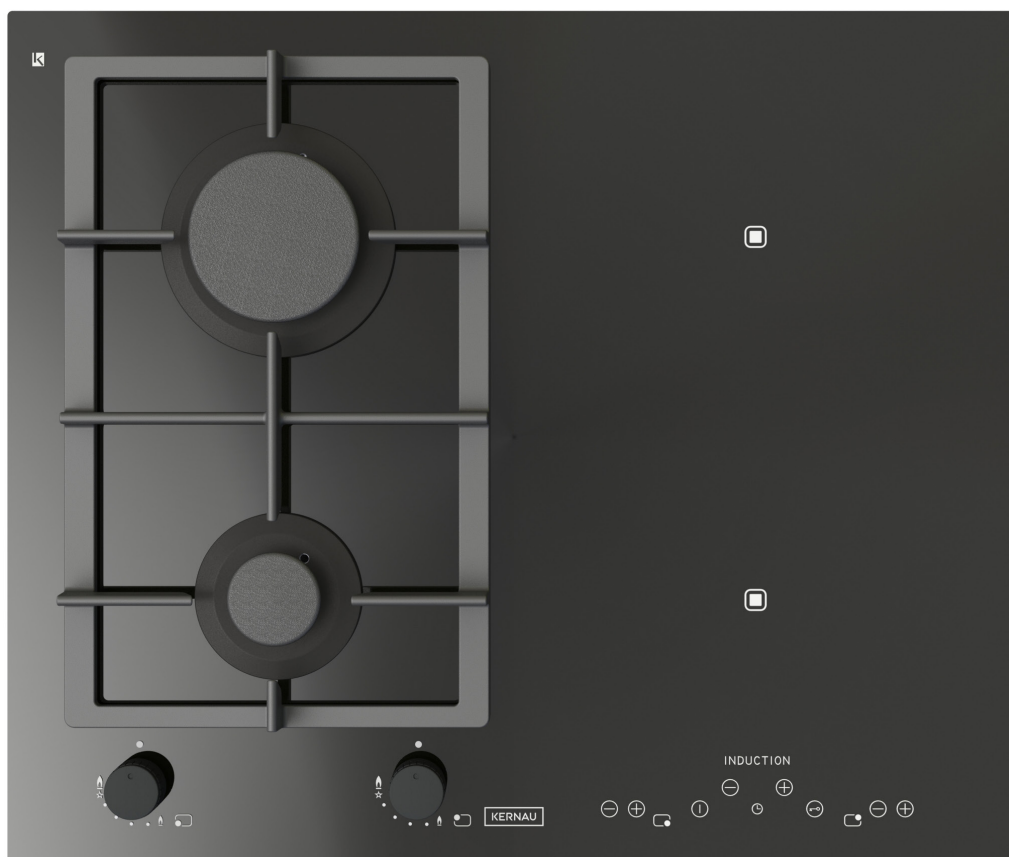


INSTRUKCJA OBSŁUGI PŁYTY INDUKCYJNO-GAZOWEJ KIH 6422 CI B



www.kernau.com

SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gratulujemy wyboru.

Naszym celem jest zaoferowanie Wam produktów o wysokiej jakości, które spełnią Wasze oczekiwania. Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych zakładach i dokładnie przetestowane pod względem jakości. Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej zaufanie i maksymalną wydajność. Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ zawiera podstawowe informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi. W sprawie instalacji urządzenia należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego serwisu



UWAGA:

Instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia, dlatego prosimy o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomitych rezultatów użytkowania. Prosimy także o przechowywanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu, bo można było z niej skorzystać.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia mienia lub osób powstałe w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA	5
ROZDZIAŁ 2. OPIS PRODUKTU	6
TYP PŁYTY	6
OPIS PANELU STEROWANIA	6
ROZDZIAŁ 3. UŻYTKOWANIE	7
PALNIKI TRADYCYJNE – PŁYTA GAZOWA	7
JAK UŻYWAĆ PALNIKÓW	7
OSTRZEŻENIA	8
OSTRZEŻENIA I PORADY DLA UŻYTKOWANIKA	8
OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA	9
INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA	9
UMIEJSCOWIENIE PÓŁ GRZEWczyCH – PŁYTA INDUKCJNA	9
MINUTNIK	10
FUNKCJA CHILD LOCK	10
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	10
WYŁĄCZANIE PÓŁ GRZEWczyCH	10
WYŁĄCZANIE PŁYTY	11
ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA	11
ROZDZIAŁ 4. CZYSZCZENIE	14
PŁYTA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO	14
ROZDZIAŁ 5. INSTALACJA URZĄDZENIA	15
DODATKOWE OSTRZEŻENIA	15
GOTOWANIE NA PŁYCE INDUKCYJNEJ	15
TABELA WYMIARÓW	15
INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORÓW	16
UMIEJSCOWIENIE PŁYTY GRZEJNEJ	16
MONTAŻ PŁYTY GRZEJNEJ	17
HACZYKI POZYCJONUJĄCE	17
WAŻNE SPECYFIKACJE INSTALACYJNE	18
SYSTEM WENTYLACJI POMIESZCZENIA KUCHENNEGO	18
LOKALIZACJA I DOPIŁYW POWIETRZA	18
PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ	18
PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ	19
ROZDZIAŁ 6. CZYNNOŚCI REGULACYJNE	22
PALNIKI	22
KONWERSJA GAZU WYMIANA DYSZ	22
ROZDZIAŁ 7. KONSERWACJA	24
POZIOM MOCY KOMPONENTÓW ELEKTRYCZNYCH	24
ROZDZIAŁ 8. WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW	25
WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW	25
USTERKI POŁA INDUKCYJNEGO	26
USTERKI / ALARMY	27
ROZDZIAŁ 9. DANE TECHNICZNE	28
DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ	28
DANE TECHNICZNE KONWERSJI GAZU	28
WSPARCIE TECHNICZNE I CZĘŚCI ZAMIENNE	28

ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA

Producent nie ponosi odpowiedzialności za niedoprecyzowania lub błędy zawarte w tej instrukcji. Przedstawione tutaj grafiki są czysto poglądowe – rzeczywisty wygląd produktu może się różnić.

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzania zmian w produktach, które uzna za niezbędne i przydatne, które nie będą miały wpływu na funkcjonalność i bezpieczeństwo produktu.

Ta płyta indukcyjno-gazowa została zaprojektowana wyłącznie do użytku domowego, jako przyrząd do gotowania posiłków. Używanie tej płyty do innych celów niż do gotowania posiłków należy uważać za nieodpowiednie i groźne (np. do ogrzewania pomieszczeń).

OSTRZEŻENIE: To urządzenie i jego dostępne części stają się gorące w czasie użytkowania.

OSTRZEŻENIE: Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać rozgrzanych elementów płyty grzewczej.

OSTRZEŻENIE: Dzieci poniżej 8 roku życia, powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że przebywają pod stałym nadzorem.

OSTRZEŻENIE: To urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby z ograniczoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub psychiczną lub brakiem doświadczenia i wiedzy, jeżeli pozostają pod stałym nadzorem lub zostały przedstawione im instrukcje dotyczące użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób oraz rozumieją wynikające z użytkowania możliwe niebezpieczeństwa.

OSTRZEŻENIE: Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

OSTRZEŻENIE: Czynności czyszczenia i konserwacji urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE: Pilnuj przygotowywania potraw na tłuszczach lub olejach – mogą łatwo się zapalić. NIGDY nie gaś płonącego oleju lub tłuszczu za pomocą wody, wyłącz urządzenie od zasilania elektrycznego oraz gazowego, a następnie zakryj ogień za pomocą pokrywki lub koca gaśniczego.

OSTRZEŻENIE: Ryzyko pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach grzejnych.

OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj urządzeń parowych do czyszczenia tej płyty grzewczej.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zegara zewnętrznego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

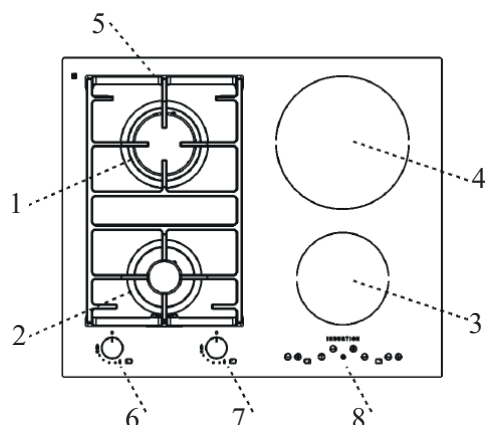
OSTRZEŻENIE: Używaj wyłącznie osłon płyt kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta urządzenia w niniejszej instrukcji jako odpowiednie lub osłon płyt wbudowanych w urządzenie.

OSTRZEŻENIE: Proces gotowania na płycie kuchennej musi być stale nadzorowany. Krótkie gotowanie musi być nadzorowane przez cały czas.

ROZDZIAŁ 2. OPIS PRODUKTU

TYP PŁYTY

To urządzenie posiada 4 pola grzewcze (2 palniki gazowe oraz 2 pola indukcyjne) o różnych rozmiarach i różnych poziomach mocy. Elementy grzejne (2 pola indukcyjne) są typu indukcji magnetycznej, które włączają się po wybraniu odpowiedniego pola grzejnego. Poziom mocy grzewczej jest regulowany za pomocą frontowego panelu sterowania, od poziomu 1 do 9 (w zależności od modelu urządzenia). Ta płyta posiada również pole Booster (funkcję szybkiego zagotowania) oznaczoną literą **P** na wyświetlaczu urządzenia. Obszary gotowania mają koncentryczne tarcze o następujących średnicach:

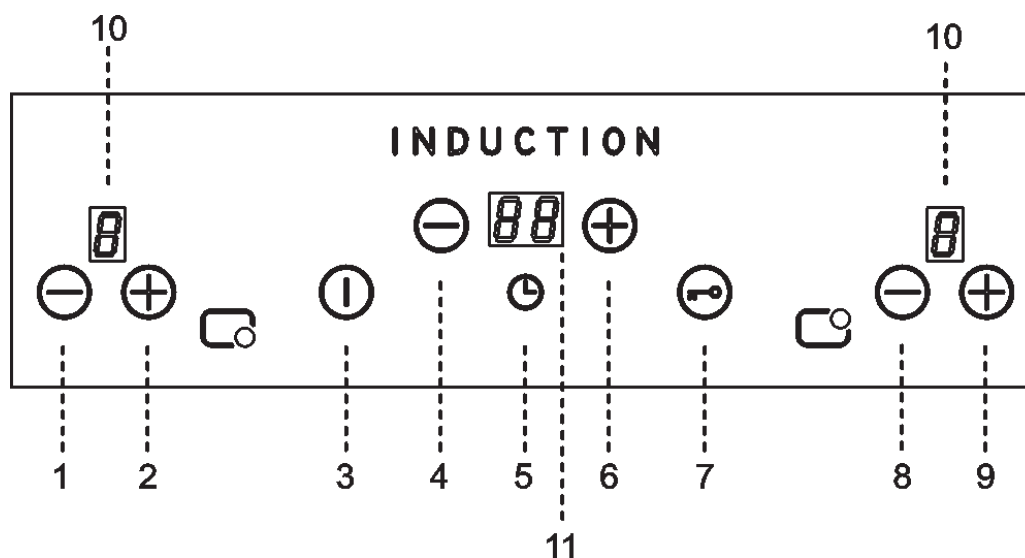


1. Palnik szybki 2800 W
2. Palnik pomocniczy 1000W
3. Pole indukcyjne Ø14,5cm 1200W (Booster 1600W)
4. Pole indukcyjne Ø21cm 1500W (Booster 2000W)
5. Ruszt żeliwny
6. Sterowanie palnikiem nr 1
7. Sterowanie palnikiem nr 2
8. Sterowanie dotykowe pól indukcyjnych

! UWAGA:

To urządzenie zostało wyprodukowane wyłącznie do użytku domowego. Każde inne użycie spowoduje utratę gwarancji producentkiej.

OPIS PANELU STEROWANIA



1. Sterowanie polem indukcyjnym nr 6, sensor „-”
2. Sterowanie polem indukcyjnym nr 6, sensor „+”
3. Sensor wyłączenia/wyłączenia (ON/OFF)
4. Sensor „-” programowania Minutnika
5. Ikona Minutnika
6. Sensor „+” programowania Minutnika
7. Sensor blokady
8. Sterowanie polem indukcyjnym nr 7, sensor „-”
9. Sterowanie polem indukcyjnym nr 7, sensor „+”
10. Wyświetlacz poziomów mocy (0-9)
11. Wyświetlacz zegara

ROZDZIAŁ 3. UŻYTKOWANIE

PALNIKI TRADYCYJNE – PŁYTA GAZOWA

Pokręta palników gazowych są oznaczone odpowiednimi diagramami odnoszącymi się do konkretnego palnika.

Po podłączeniu płyty do gazu z butli lub do sieci gazowej, zapal palniki jak podano niżej:

- Zapalanie palnika za pomocą zapalniczki:

Wciśnij i przekręć pokrętkę odpowiednio dożądanego palnika w przeciwnym kierunku do ruchów wskazówek zegara, dopóki nie osiągnie pozycji „dużego płomienia” (rys. 1). Następnie przystaw zapaloną zapalniczkę w pobliże palnika.

- Zapalanie palnika za pomocą automatycznej elektrycznej zapalarki:

Wciśnij i przekręć pokrętkę odpowiednio dożądanego palnika w przeciwnym kierunku do ruchów wskazówek zegara, dopóki nie osiągnie pozycji „dużego płomienia” (rys.1). Następnie dociśnij pokrętkę.

- Zapalanie palnika wyposażonego w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu:

Pokręta wyposażone w zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu muszą być przekręcone w kierunku odwrotnym do ruchów wskazówek zegara, dopóki nie osiągną pozycji „dużego płomienia” (rys.1) i zatrzymają się. Docisnij pokrętkę i powtórz powyższe czynności. Utrzymaj wciśniętą pokrętkę przez około 10 sekund, po zapaleniu się palnika.



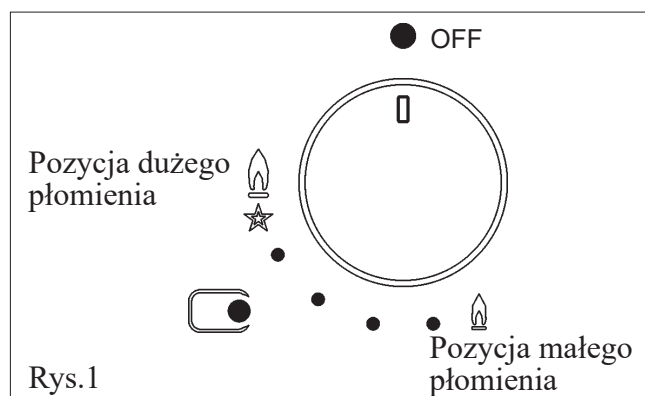
UWAGA:

Nie próbuj zapalić palnika, jeżeli pokrywa palnika jest źle umiejscowiona. W przypadku nieplanowanego zgaszenia palnika, nie odpalaj go ponownie przez 1 minutę.

JAK UŻYWAĆ PALNIKÓW

Zapamiętaj poniższe wskazówki, aby osiągnąć najwyższą wydajność podczas możliwej niższego zużycia gazu:

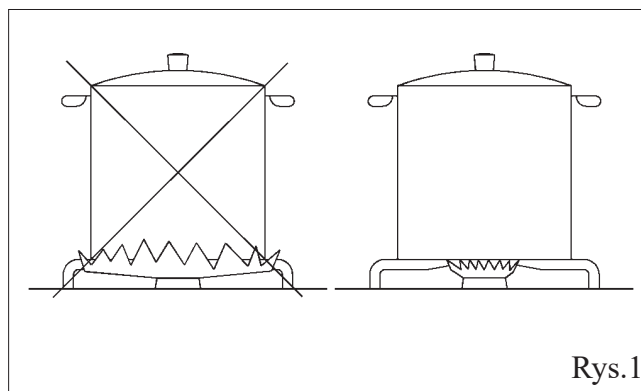
- Używaj odpowiednich naczyń dla każdego palnika (rys.2).
- Kiedy w naczyniu płyn się zagotuje, zredukuj płomień palnika na oszczędny (rys.1).
- Zawsze używaj pokrywek do garnków.
- Wyłącznie używaj naczyń z grubym, płaskim dnem.



PALNIK	MOC W	Ø NACZYNIA CM
Z podwójną koroną	5000	24 / 26
Szybki	2800	20 / 22
Pomocniczy	1000	10 / 14

OSTRZEŻENIA:

- Palniki z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu mogą być odpalone wyłącznie wtedy, gdy odpowiednie pokrętko zostało ustawione w pozycji „dużego płomienia” (rys.1).
- Zapałki mogą zostać użyte w przypadku, gdy nastąpi zanik zasilania.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy zapalone są palniki. Upewnij się, że w pobliżu nie ma dzieci. Zwróć szczególną uwagę, aby uchwyty naczyń są odpowiednio ustawione. Nie pozostawiaj bez nadzoru potraw przygotowywanych na tłuszczach lub olejach, ze względu na ich właściwości samozapłonu.
- Nie używaj nigdy areozolów w pobliżu urządzenia, gdy jest w użyciu.
- Naczynia szersze niż ta jednostka nie są zalecane do użycia.



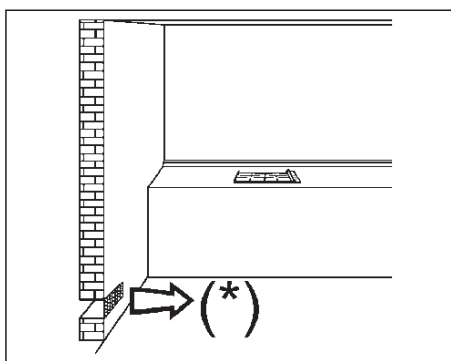
Rys.1

OSTRZEŻENIA I PORADY DLA UŻYTKOWANIKA:

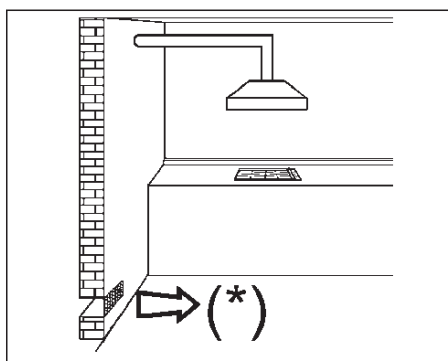
- Użytkowanie płyty lub kuchenki gazowej powoduje powstawanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, gdzie sprzęt został zainstalowany. Pomieszczenie musi posiadać odpowiednią wentylację - utrzymywać kanały wentylacyjne drożne (rys. 3) oraz włączanie urządzenia mechanicznego napowietrzania (okap kuchenny lub wentylator elektryczny: rys. 4 oraz rys. 5).
- Długie i intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji. Może to zostać osiągnięte poprzez otwarcie okna lub zwiększenia prędkości okapu.
- Po użyciu płyty kuchennej, upewnij się, że pokrętki są w pozycji wyłączonej i zamknij dopływ gazu z sieci lub butli gazowej.
- Jeżeli zawory pokręteł nie działają prawidłowo, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

Podczas oraz natychmiast po zakończeniu procesu gotowania, niektóre elementy są gorące. Unikaj dotykania rozgrzanych elementów.

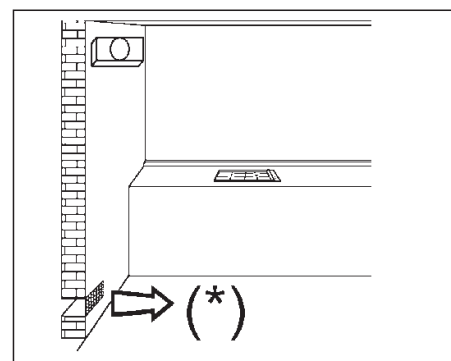
(*) Wentylacja: Patrz rozdział INSTALACJA



Rys.3



Rys.4



Rys.5

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA:

- To urządzenie zostało wyprodukowane w celu gotowania oraz podgrzewania posiłków. Każde inne użycie tego urządzenia jest uznawane za niewłaściwe.
- Nigdy nie używaj tego urządzenia, aby ogrzewać pomieszczenie.
- Nie próbuj modyfikować parametrów technicznych tego urządzenia, ponieważ może to być niebezpieczne.
- Jeżeli ta płyta nie będzie już użytkowana (np. wymiana starego modelu), przed utylizacją tego produktu, uniesprawnij ją zgodnie z obowiązującym prawem odnośnie ochrony zdrowia i prewencji zanieczyszczenia środowiska. Poprzez uczynienie niebezpiecznych części nieszkodliwymi, chronisz dzieci, które mogą bawić się porzuconym urządzeniem.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody, spowodowane niepoprawnym, niewłaściwym oraz nierozsądnym użytkowaniem.
- Jeżeli płyta nie zostanie wyczyszczona natychmiast po zabrudzeniu, istnieje ryzyko, że zanieczyszczenie będzie trudne do usunięcia po kilkukrotnym użytkowaniu.
- Nie używaj rękawiczek podczas użytkowania tej grzewczej. Zawsze obsługuj płytę czystymi rękoma oraz naciskaj delikatnie sensory.
- Nigdy nie pozostawiaj metalowych przedmiotów (widelce, noże, łyżki, pokrywki, itp.) na powierzchni płyty, ponieważ mogą kumulować ciepło i stworzyć ryzyko niebezpieczeństwa.
- Ta płyta pracuje zgodnie z obowiązującymi normami pól elektromagnetycznych i zakłóceń wynikających z ich użytkowania. Urządzenie jest w pełni zgodne z obowiązującymi wymogami prawnymi. Dla użytkowników rozruszników serca. Pole magnetyczne może wpływać na działanie rozrusznika. Zalecamy uzyskanie informacji od sprzedawcy lub lekarza.
- Użytkownicy rozruszników serca lub innych podobnych urządzeń muszą mieć pewność, że działanie tych urządzeń nie jest zakłócanie przez pole magnetyczne wytwarzane przez płytę grzejącą o częstotliwości od 20 KHz do 50 KHz.

INSTRUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA

Każdorazowe przyciśnięcie sensoru panelu sterowania jest potwierdzane krótkim sygnałem akustycznym. Funkcje tej płyty, które wykorzystują taką technologię, są aktywowane poprzez delikatne naciśnięcie symbolu umieszczonego na powierzchni urządzenia. Podczas pierwszego podłączenia płyty do zasilania elektrycznego, zostanie włączony system sprawdzania poprawności działania urządzenia oraz wszystkie światła kontrolne zostaną włączone na kilka sekund.

UMIEJSCOWIENIE PÓŁ GRZEWCZYCH – PŁYTA INDUKCJNA

Palnik umiejscowiony z przodu płyty: 

Palnik umiejscowiony z tyłu płyty: 

Za każdym razem, gdy płyta jest ponownie podłączona do zasilania elektrycznego, na panelu sterowania ikona  blokady, odpowiadająca tej ikonie dioda LED się świeci.

Po zdjęciu blokady panelu sterowania (przyciśnięcie symbolu  przez 1 sekundę) włącz płytę za pomocą sensora ① poprzez naciśnięcie i przytrzymanie go przez kilka sekund.

Jeżeli w ciągu 10 sekund nie zostanie wybrania żadna funkcja, płyta automatycznie się wyłączy.

Lokalizacja każdego elementu grzewczego jest oznaczona przy odpowiedniej strefie sterowania. Zlokalizuj, który element grzewczy chcesz włączyć i aktywuj go za pomocą sensorów + oraz -, regulując poziom mocy grzewczej w zakresie od 1 do 9. Podczas, gdy wybrany element grzewczy ma ustawiony poziom mocy na 9, naciskając sensor + możemy aktywować funkcję szybkiego zagotowania, czyli Booster, oznaczoną za pomocą litery P na wyświetlaczu. Wybrany element grzewczy będzie pracować na najwyższym poziomie mocy przez 10 minut, po upływie tego czasu wróci na poziom 9, zostanie to odnotowane za pomocą krótkiego sygnału akustycznego.

MINUTNIK

Kolejną funkcją jest funkcja minutnika. Czas gotowania może zostać zaprogramowany od 1 minuty do 99 minut, odniesienie na panelu sterowania do minutnika jest oznaczone ikoną .

Po aktywacji wybranego pola grzewczego i wybraniu go na panelu sterowania, aktywuj funkcje minutnika za pomocą sensorów + lub - nad symbolem . Następnie wróć do wybranego pola grzewczego i zaprogramuj go za pomocą sensorów + lub -. Powróć do minutnika i ustaw czas pracy używając + lub - sensorów. Zaprogramowany element grzewczy jest podświetlony za pomocą odpowiadającej diody LED powyżej wskaźnika poziomu mocy. Minutnik zostanie włączony po upływie 5 sekund od ostatniego naciśnięcia sensora, a pole grzewcze zacznie pracować, dopóki numer na wyświetlaczu nie zmieni się na 0. Wtedy wybrane pole grzewcze automatycznie się wyłączy. Po upływie zaprogramowanego czasu, zostanie włączona sekwencja sygnałów akustycznych, powtarzających się co 3 sekundy w przeciągu 1 minuty.

Podczas zaprogramowanego czasu gotowania, jest możliwość zmiany poziomu mocy oraz czasu minutnika. Za każdym razem, gdy zostanie naciśnięty sensor + lub - wybranego pola grzewczego, poziom mocy zostanie zwiększony lub zmniejszony. Aby zmienić wartość pozostałego czasu minutnika, należy nacisnąć i przytrzymać sensor + lub - dopóki dioda LED wybranej strefy nie zaświeci się. Wtedy czas minutnika może zostać odpowiednio zmieniony, poprzez naciskanie sensorów minutnika + lub -.

FUNKCJA CHILD LOCK

Funkcja Child Lock  chroni płytę grzewczą przed przypadkowym uruchomieniem. Aby uruchomić tę funkcję, sensor  musi zostać naciśnięty przez około 3 sekundy (zaświeci się światło ostrzegawcze). Nie jest możliwym, aby uruchomić strefy grzewcze, gdy włączona jest blokada panelu sterowania . Podczas, gdy pola grzewcze pracują, jest możliwość wyłączenia ich, nawet gdy blokada  jest włączona. Ta funkcja zostanie wyłączona poprzez naciśnięcie sensoru  przez 2 sekundy, dla wszystkich konfiguracji.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Każde pole grzewcze posiada wskaźnika ciepła resztkowego. Na wyświetlaczu, po wyłączeniu wybranego pola grzewczego symbol **H** może się pojawić. Symbol ten oznacza, że pole grzewcze jest gorące. Jest możliwość ponownego włączenia wybranego pola grzewczego, kiedy widoczny jest symbol **H** przy tym polu.

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEW CZYCH

Strefy grzewcze wyłączają się, kiedy poziom mocy wynosi 0. Wybrana strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona po 5 sekundach od pojawienia się na wyświetlaczu 0 poziomu mocy. Jeśli pole grzewcze pozostaje gorące, symbol **H** wskazywać będzie na obecność ciepła resztkowego. Aby natychmiast wyłączyć wybrane pole grzewcze, naciśnij jednocześnie sensory + oraz -, lub naciskaj sam sensor - do pojawienia się 0 poziomu mocy na wyświetlaczu.

WYŁĄCZANIE PŁYTY

Płytę można wyłączyć za pomocą sensora ①, naciskając go przez minutę, nawet jeśli pola grzewcze są uruchomione. Wtedy też wszystkie pola zostaną jednocześnie deaktywowane, a płyta grzewcza zostanie wyłączona. Jeżeli pola grzewcze będą gorące, pojawi się na wyświetlaczu symbol **H**, który wskazywać będzie na obecność ciepła resztkowego, nawet po całkowitym wyłączeniu płyty. Płyta ta posiada zainstalowany system ochrony cieplnej. Jeśli temperatura płyty wyniesie powyżej 95°C, zostanie ona automatycznie wyłączona. Ten system chroni wewnętrzne komponenty płyty przed uszkodzeniami spowodowanymi zbyt wysoką temperaturą.

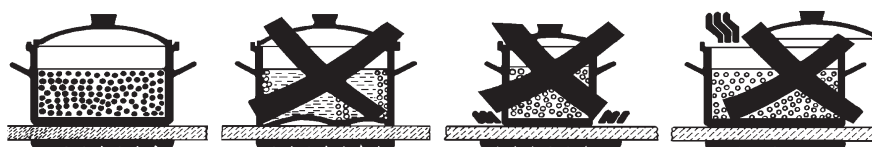
ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

Poniższe tabele wskazuje, które poziomy mocy mogą zostać ustawione oraz jakie rodzaje pożywienia mogą zostać na tych poziomach przygotowane. Wartości te, mogą się różnić od ilości pożywienia oraz preferencji użytkownika.

POLE GRZEWcze	Ø NACZYNIJA W CM	MOC W	MOC BOOSTER W
6	14,5	1200	1600
7	21	1500	2000

POZIOM MOCY	RODZAJ POŻYWIEŃIA I GOTOWANIA (DLA OBU PÓL GRZEWczyCH)
1	Poziom odpowiedni do rozpuszczania masła, czekolady itp. Do podgrzewania mniejszych ilości płynów.
1-3	Poziom odpowiedni do podgrzewania większych ilości płynów, do przygotowywania kremów, sosów wymagających dłuższego czasu gotowania.
4-8	Do rozmrażania zamrożonego pożywienia i przygotowywania gulaszu, do podgrzewania płynów do temperatury wrzenia lub gotowania na wolnym ogniu.
5-9	Do gotowania potraw, które trzeba gotować, do delikatnych mięs pieczonych i ryb.
9-P	Do zagotowania większych ilości płynów, do smażenia, itp.

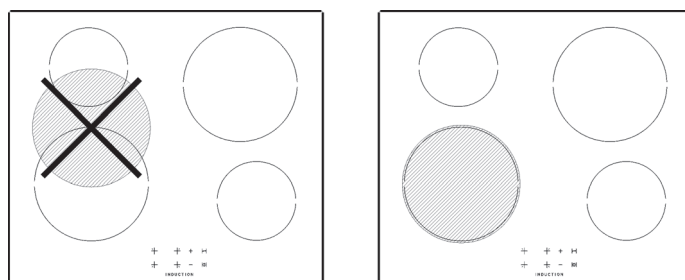
Aby efektywnie gotować z elementem grzejnym, zużywając najmniej energii, zawsze używaj: grubych, płaskodennych garnków o szerokości dostosowanej do szerokości elementu grzejnego (patrz obrazek poniżej). Gotuj z założoną pokrywką, aby oszczędzać energię. Zmniejsz poziom mocy elementu grzewczego, kiedy płyn w garnku osiągnie temperaturę wrzenia.



Rys.6

OSTRZEŻENIA:**PATRZ RYS. 7 DLA POPRAWNEGO UŻYWANIA SPRZĘTU ORAZ ZAPAMIĘTAJ:**

- Podłączaj zasilanie elektrycznie wyłącznie po umieszczeniu garnka na polu grzewczym.
- Używaj naczyń z grubym, płaskim dnem.
- Wytrzyj do sucha dno garnka zanim umieścisz go na polu grzewczym.
- Nie przeciągaj naczyń przez płytę grzewczą, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię płyty.
- Nigdy nie zostawiaj uruchomionych pól grzewczych bez nadzoru oraz nie pozwalaj dziecku na przebywanie w pobliżu płyty. Zwracaj szczególną uwagę na dzieci, ponieważ one mogą nie zauważyć wskaźnika „H” ciepła resztkowego. Po zakończeniu procesu gotowania, pole grzewcze pozostają bardzo gorące przez pewien czas, nawet jeśli zostały one wyłączone. Nie pozwól dzieciom kłaść rąk na tych polach. Po zakończeniu użytkowania płyty upewnij się, że wszystkie pokrętła oraz sensory znajdują się w pozycji wyłączenia (OFF). Upewnij się, że uchwyty patelni są ustawione do wewnątrz i nadzoruj gotowanie potraw w oleju i tłuszczu, ponieważ są one wysoce łatwopalne.
- Po użytkowaniu płyty, pola grzewcze pozostają gorące przez dłuższy czas, nie kładź na nich rąk lub innych obiektów, aby uniknąć poparzeń, dopóki wskaźnik „H” ciepła resztkowego nie zniknie.
- Po pojawieniu się pęknięcia na powierzchni szklanej płyty, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie kładź na gorącej powierzchni płyty aluminiowych lub plastikowych przedmiotów.
- Nie używaj płyty jako blatu roboczego.
- Garnki i patelnie muszą być odpowiednio ustawione na polach grzewczych (zobacz Rys. 7). Jeśli naczynie nie jest odpowiednio wyśrodkowane na odpowiednim zadrukowanym obszarze lub jest usuwane bez wyłączenia elementu, czujnik automatycznie wyłącza płytę po kilku sekundach, a na wyświetlaczu pojawia się symbol **U** informujący o braku naczynia. Jeśli garnek lub patelnia nie zostanie położona na powierzchni płyty lub prawidłowo ustawiona na obszarze gotowania w ciągu 1 minuty, płyta zostanie zresetowana. Jeżeli nie zostanie naciśnięty żaden przycisk sterowania, wyłączy się po 20 sekundach.



Rys.7

- Jeżeli poziom mocy nie ulegnie zmianie przez dłuższy czas, odpowiednie pole grzewcze automatycznie się wyłączy. Maksymalny czas, w ciągu którego pole grzewcze może pozostać włączone zależy od wybranego poziomu mocy (patrz tabela poniżej: Automatyczne wyłączenie się płyty).
- Szklane, gliniane, aluminiowe bez specjalnego wykończenia na spodzie, miedziane i niemagnetyczne stalowe naczynia nie są odpowiednie do używania na płycie indukcyjnej.
- Zalecamy użytkowanie naczyń z grubym spodem, ponieważ ciepło jest wtedy poprawnie rozprowadzane a pożywienie gotuje się równomiernie.
- Zawsze używaj naczyń oznakowanych symbolem lub słowem INDUCTION, wskazującym na to, że są one przystosowane do używania na płycie indukcyjnej. Użyj magnesu, aby sprawdzić czy Twoje naczynia są kompatybilne z płytą indukcyjną (jeśli magnes przyczepia się do naczynia, jest ona odpowiednio do płyty indukcyjnej).

Poniższa tabela wskazuje na odpowiednie do użycia rozmiary naczyń:

Ø POLA GRZEWczego	Ø MINIMALNA NACZYNIA
14,5 cm	9 cm
21 cm	13 cm

Naczynia z mniejszą średnicą niż wskazana powyżej, mogą zostać nie wykryte, tym samym nie dojdzie do włączenia płyty.

Automatyczne wyłączenie się płyty:

WYBRANY POZIOM MOCY	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (W GODZINACH)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

ROZDZIAŁ 4. CZYSZCZENIE



WAŻNE:

Podczas wykonywania czynności czyszczenia i konserwacji urządzenia odłącz urządzenie od zasilania elektrycznego oraz gazowego.

PŁYTA ZE SZKŁA CERAMICZNEGO

Bardzo ważne jest, aby czyścić płytę po każdorazowym użyciu, podczas gdy szklana płyta jest wciąż ciepła.

Nie czyść płyty środkami ściernymi, żrącymi, za pomocą metalowych zmywaków itp.

Regularnie czyść ciepłą płytę, ruszt żeliwny, nakładki na palniki „A”, „B”, „C” oraz korony planików „T”, (patrz Rys. 8/A – 8/B) za pomocą ciepłej wody, z małą ilością płynu do mycia naczyń.

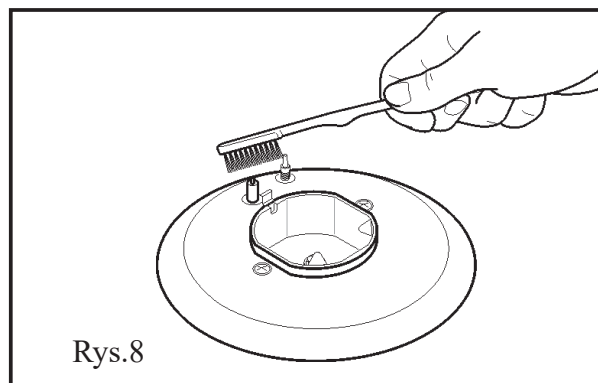
Te komponenty należy czyścić za pomocą małej nylonowej szczotki jak pokazano poniżej (Rys. 8), oraz pozwól na całkowite osuszenie. Nie wolno czyścić komponentów w zmywarce.

Postępując zgodnie z powyższymi wskazówkami, wyczyszczone powierzchnie powinny być opłukane i wytarte do sucha. Nigdy nie czyść ich, gdy są ciepłe i nie używaj środków ściernych.

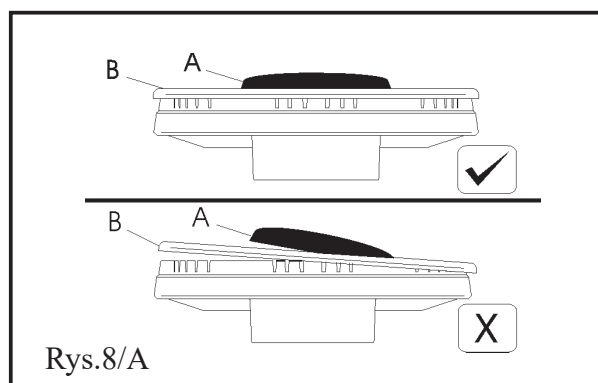
OSTRZEŻENIA:

Podczas ponownego montowania części płyty postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

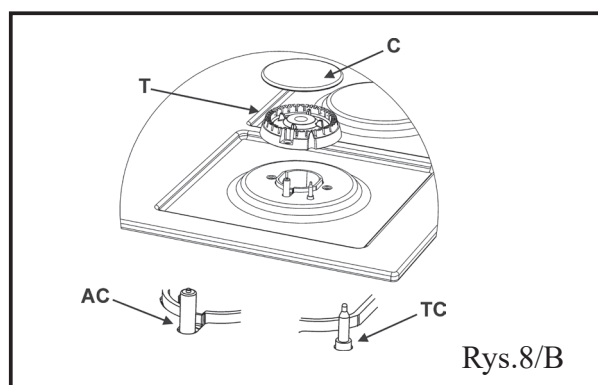
- Sprawdź, czy otwory korony palnika „T” (Rys. 8/A) nie zostały zablokowane przez ciała obce.
- Sprawdź, czy emaliowane nakładki palnika „A”, „B”, „C” (Rys. 8/A – 8/B) są odpowiednio nałożone na koronie palnika. Muszą zostać stabilnie nałożone.
- Dokładna pozycja rusztów żeliwnych jest ustalona za pomocą zaokrąglonych rogów, które należy ustawić w kierunku bocznej krawędzi płyty kuchennej.
- Nie otwieraj na siłę zaworów, jeżeli jest je ciężko otworzyć. Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu usunięcia usterki.
- Nie używaj urządzeń parowych do czyszczenia tej płyty grzewczej.



Rys.8



Rys.8/A



Rys.8/B



UWAGA:

Ciągłe użytkowanie może spowodować zmianę koloru palników z powodu wysokiej temperatury.

ROZDZIAŁ 5. INSTALACJA URZĄDZENIA

DODATKOWE OSTRZEŻENIA

W zależności od stopnia zbrudzenia, rekomendujemy:

- Dla lekkich zabrudzeń, wystarczająca będzie wilgotna gąbka.
- Dla większych i grubszych zabrudzeń użyj skrobaczki (zobacz Rys. 9). Używając skrobaczki uważaj, aby nie uszkodzić powierzchni płyty.
- Plamy po płynach mogą być łatwo usunięte za pomocą octu lub soku z cytryny.
- Nie pozwól, aby cukier lub mocno słodzone potrawy skapywały na powierzchnię płyty podczas gotowania. Jeżeli do tego dojdzie, wyłącz natychmiast płytę i wyczyść te zabrudzenia za pomocą gorącej wody oraz skrobaka (podczas, gdy plamy zawierające znaczną ilość cukru są nadal gorące).
- W miarę upływu czasu metaliczne odbicia mogą powodować powstawanie zabarwienia lub zadrapania z powodu złego czyszczenia i nieprawidłowego ruchu patelni. Zadrapania są trudne do usunięcia, ale nie wpływają one na prawidłową pracę płyty grzewczej.
- Nie używaj urządzeń parowych do czyszczenia tej płyty grzewczej.

GOTOWANIE NA PŁYCE INDUKCYJNEJ

Zasada gotowania indukcyjnego oparta jest na zjawisku magnetycznym. Kiedy umieścimy naczynie na wybranym polu grzewczym, włączymy płytę i aktywujemy wybrany element grzewczy, obwód elektroniczny wewnątrz urządzenia generuje indukowany prąd, który ogrzewa dno naczynia i żywność (zobacz Rys. 10).

TABELA WYMIARÓW

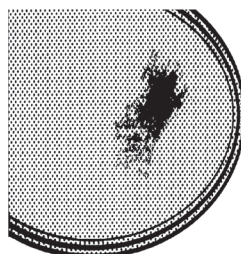
ROZMIAR PŁYTY	A	B	C	D	E	F	G
60 cm	560	490	55	55	60	Min. 30 – Max. 50	Min 120 mm



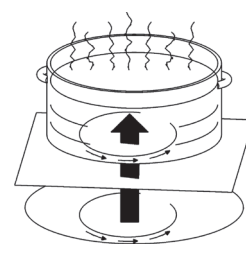
UWAGA:

Tabela wymiarów powiązana jest z Rys. 11, 12 oraz 13.

Rys.9



Rys.9/A



Rys.10



UWAGA:

Nie umieszczaj szkła bezpośrednio na urządzeniu. Dolna część płyty musi spoczywać na urządzeniu

INFORMACJE TECHNICZNE DLA INSTALATORÓW

- Procesy instalacyjne, modyfikowania i konserwacji opisane poniżej muszą być podejmowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- Urządzenie musi zostać poprawnie zainstalowane, zgodnie z obowiązującym prawem i instrukcjami producenta. Niepoprawna instalacja może narazić użytkownika lub zwierzęta na zranienie, oraz uszkodzenie przedmiotów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za powyższe okoliczności w przypadku niepoprawnej instalacji.
- Przez cały okres eksploatacji urządzenia, urządzenie może być modyfikowane lub regulowane wyłącznie przez producenta i/lub należycie upoważnionego dostawcę.

UMIEJSCOWIENIE PŁYTY GRZEJNEJ

Po usunięciu wewnętrznego oraz zewnętrznego opakowania poszczególnych części, upewnij się, że płyta nie została uszkodzona. Jeżeli masz wątpliwości, nie używaj urządzenia i skontaktuj się z wykwalifikowanym personelem.



WAŻNE:

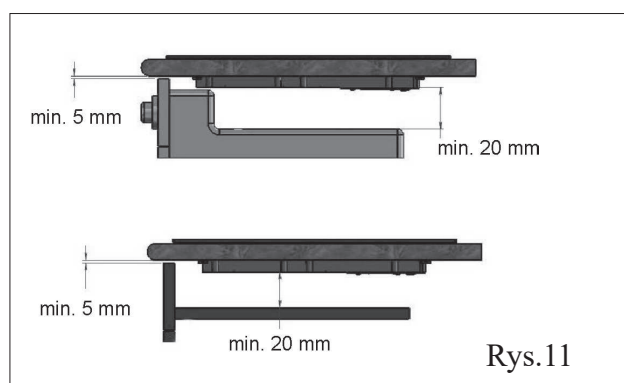
Prawidłowa instalacja, regulacja oraz konwersja gazu (z ziemnego na LPG), musi być wykonana przez wykwalifikowanego instalatora. Nieprzestrzeganie tej zasady spowoduje utratę gwarancji.

Materiały użyte do opakowania (karton, woreczki foliowe, gwoździe, styropian, itp.) nie mogą zostać pozostawione w pobliżu dzieci, ponieważ są potencjalnym źródłem niebezpieczeństwa.

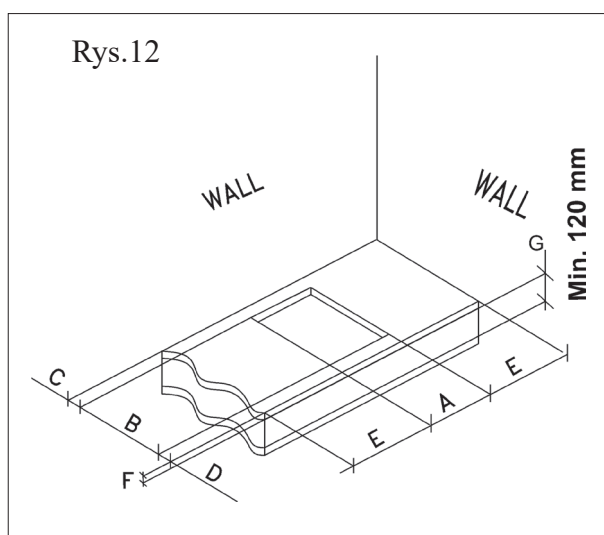
Ważnym jest, aby wyciąć odpowiedni otwór w blacie kuchennym zachowując podane wymiary otworu montażowego (Rys. 12) oraz upewnić się, że bezpieczne odległości między płytą, ściankami bocznymi, tylną ścianą oraz górną powierzchnią zostały zachowane.

Ewentualne ściany (lewe lub prawe), które przekraczają wysokość stołu roboczego, muszą znajdować się w minimalnej odległości od cięcia, jak wspomniano w obu kolumnach „E” schematu.

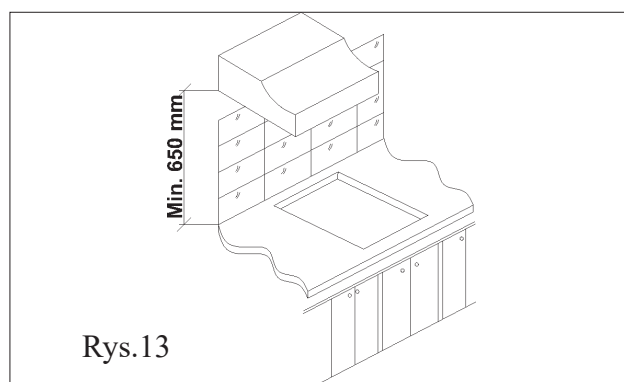
Płyta ta należy do 3 klasy i dlatego podlega wszystkim przepisom odwołującym się do tej klasy urządzeń.



Rys.11



Rys.12

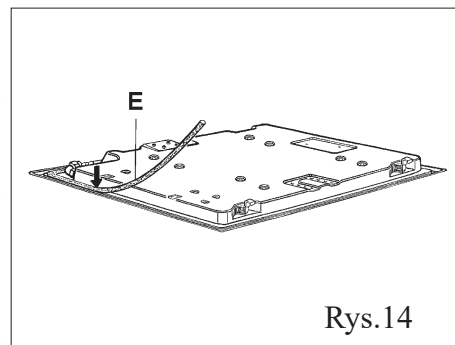
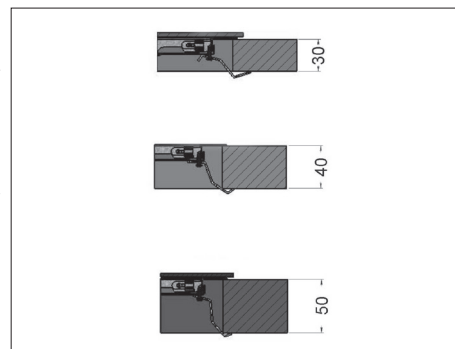


Rys.13

MONTAŻ PŁYTY GZREJNEJ

Płyta ta jest wyposażona w specjalną uszczelkę, zabezpieczającą przed dostaniem się płynu do środka urządzenia. Aby prawidłowo zamontować tą uszczelkę, postępuj zgodnie z podanymi poniżej instrukcjami:

- Zdemontuj wszystkie mobilne części płyty (palniki, korony palników itp.)
- Odwróć płytę do góry dołem oraz umieść kit samoprzylepny „E” (Rys. 14) pod krawędzią płyty, dzięki czemu idealnie dopasowuje się do zewnętrznej krawędzi szyby. Końce kitu muszą zostać dopasowane bez możliwości nakładania się.
- Umieść kit równomiernie na szkle, dociskając palcami, aby pozostał na miejscu.
- Dla gazu: zamontuj płytę za pomocą odpowiednich haczyków „S” i zamontuj wskazaną część w otwór „H”, dokręcaj śrubę „F” dopóki haczyk „S” nie będzie stabilnie umieszczony (Rys. 15).
- Dla indukcji: umieść płytę w przygotowanym otworze w meblu i przykręć ją do szafki używając odpowiednich śrub „F” przy pomocy haczyków montażowych „G” (Rys. 15/A).
- Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z powierzchnią przegrzanej płyty grzewczej podczas użytkowania, konieczne jest zainstalowanie drewnianej przegrody w odległości co najmniej 120 mm od góry, mocując ją za pomocą śrub (Rys. 12)



Rys.14

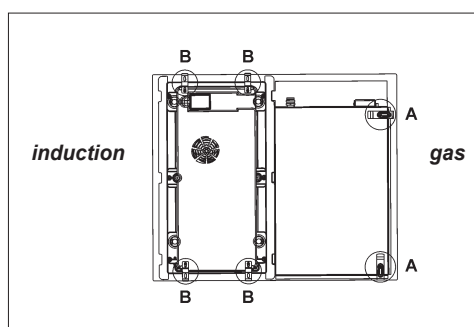


UWAGA:

W przypadku pęknięcia nagrzanej płyty grzewczej:

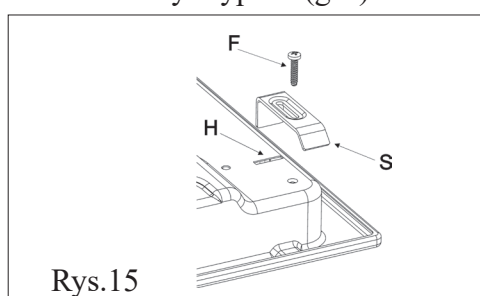
- Wyłącz natychmiast wszystkie planiki gazowe oraz wszystkie pola indukcyjne, odłącz urządzenie od głównego zasilania.
- Nie dotykaj powierzchni płyty.
- Nie używaj urządzenia.

HACZYKI POZYCJONUJĄCE

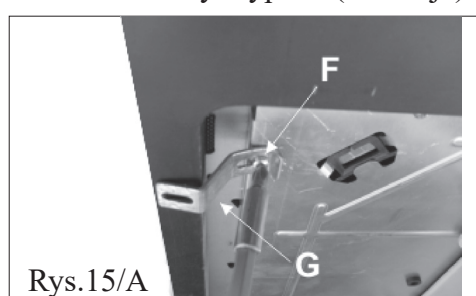


Haczyk typu A (gaz)

Haczyk typu B (indukcja)



Rys.15



Rys.15/A

WAŻNE SPECYFIKACJE INSTALACYJNE

Instalator powinien wziąć pod uwagę, to, że urządzenie i jest ścianki boczne nie mogą być wyższe niż blat kuchenny. Dodatkowo, szafki, ścianka tylna oraz inne komponenty powinny być odporne na temperaturę 90°C.

Klej mocujący użyty do przyklejenia laminatu do szafki powinien być odporny na działanie temperatur około 150°C, w przeciwnym wypadku, laminat będzie odchodził od szafki.

To urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

To urządzenie nie jest podłączone do innego urządzenia odprowadzającego opary kuchenne (okap). Jednakże musi zostać ono podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami i regulacjami prawnymi. Szczególna uwaga powinna być poświęcona następującym zasadom zapewniającym wentylację i napowietrzanie.

SYSTEM WENTYLACJI POMIESZCZENIA KUCHENNEGO

Ważnym jest, aby pomieszczenie, w którym zainstalowana została płyta grzewcza było stale wentylowane. Pozwoli to urządzeniu na prawidłową pracę. Niezbędna ilość powietrza to ilość wymagana do regularnego spalania gazu i wentylacji pomieszczenia, którego objętość nie może być mniejsza niż 20 m³. Powietrze musi naturalnie przepływać przez stałe otwory wentylacyjne (kratki wentylacyjne) zlokalizowane w ścianach pomieszczenia docelowego. Te otwory muszą odprowadzać powietrze na zewnątrz, a ich przepustowość powinna być równa 100 cm² (patrz Rys. 3). Konstrukcja kratki wentylacyjnych powinna uniemożliwiać blokowanie się tych otworów. Dozwolona jest również pośrednia wentylacja powietrzem pobieranym z sąsiedniego pomieszczenia, przy ścisłej zgodności z obowiązującymi przepisami.

LOKALIZACJA I DOPIŁYW POWIETRZA

Urządzenia do gotowania na gazie powinny zawsze odprowadzać produkty spalania poprzez wyciągi połączone z kominami, kanałami dymowymi lub wychodzącymi bezpośrednio na zewnątrz (zobacz Rys. 4).

W przypadku, gdy nie ma możliwości zamontowania okapu odciągającego, na oknie lub na ścianie oddzielającej pomieszczenie od zewnątrz można zainstalować (zachowując bezwzględnie wszelkie zalecenia norm obowiązujących w zakresie wentylacji pomieszczeń) wentylator, który powinien być włączany razem z urządzeniem (zobacz rys. 5).

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy upewnić się, czy dane zawarte na tabliczce znamionowej umieszczonej na dole urządzenia, są zgodne z danymi charakteryzującymi sieć dystrybucji gazu.

Załączony w niniejszej instrukcji rysunek przedstawiający tabliczkę znamionową oraz sama tabliczka umieszczona na dole urządzenia informują o jego warunkach regulacji: rodzaj gazu oraz ciśnienie robocze.

Jeżeli gaz jest dostarczany z instalacji gazowej, urządzenie należy podłączyć poprzez:

- Sztywny, metalowy przewód rurowy, wykonany ze stali spełniającej wymogi obowiązujących norm, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie z normą EN 10226.
- Miedziany przewód rurowy, zgodnie z obowiązującymi wymogami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Elastyczny przewód rurowy wykonany ze stali nierdzewnej, wpuszczony w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami o maksymalnej długości 2m i uszczelkami spełniającymi obowiązujące przepisy. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (np. z szufladami) oraz nie przechodził przez miejsca, gdzie może zostać zgnieciony.

Jeżeli gaz dostarczany jest bezpośrednio z butli, urządzenie jest zasilane przez regulator ciśnienia spełniający wymogi obowiązujących norm. Urządzenie należy podłączyć poprzez:

- Miedziany przewód rurowy, zgodny z obowiązującymi przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Elastyczny przewód rurowy wykonany ze stali nierdzewnej, wpuszczony w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami o maksymalnej długości 2m i uszczelkami spełniającymi obowiązujące przepisy. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (np. z szufladami) oraz nie przechodził przez miejsca, gdzie może zostać zgnieciony. Zaleca się założenie na przewód elastyczny specjalnego dopasownika, dostępnego w sprzedaży, który ułatwia nałożenie gumowego wężyka regulatora ciśnienia założonego na butli.

Po zakończeniu podłączenia do instalacji gazowej lub do butli gazowej należy sprawdzić szczelność przy pomocy roztworu wody i mydła, nie wolno sprawdzać szczelności tej instalacji przy pomocy płomienia (np. zapalanej zapalki).

OSTRZEŻENIE:

- Przypominamy, iż złączka wlotu gazu urządzenia ma stożkowy gwint zewnętrzny 1/2", zgodny z normami EN 10226.
- Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy Europejskiej: CE 2016/426 dotyczącej bezpieczeństwa gazowego.
- Ponadto ściany oraz powierzchnie przylegające i znajdujące się w pobliżu płyty powinny wytrzymywać temperatury około 90°C.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ



WAŻNE:

Instalacji należy dokonać zgodnie z instrukcją dostarczoną przez producenta. Nieprawidłowa instalacja tego produktu może być przyczyną obrażeń osób, zwierząt lub uszkodzeń przedmiotów, za które producent nie ponosi odpowiedzialności.

Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi:

- Napięcie musi odpowiadać wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, a przekrój przewodu elektrycznego powinien być dobrany pod dane obciążenie, również wskazany na tabliczce.
- Przed podłączeniem urządzenia do instalacji elektrycznej należy sprawdzić, czy gniazdo instalacji jest prawidłowo uziemione, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi. Producent nie podnosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie powyższych zaleceń.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone do instalacji zasilania elektrycznego przy pomocy gniazda wtykowego:

- Do kabla stosuje się wejście „C”, jeśli niespodziewaną (zobacz Rys. 16) znormalizowaną wtyczkę odpowiednią do obciążenia wskazanego na etykiecie identyfikacyjnej. Należy podłączyć przewody zgodnie ze schematem przedstawionym na Rys. 16. Upewniając się przestrzegania wspomnianych poniżej wskazań:

Litera „L” (faza) – kabel koloru brązowego

Litera „N” (neutralny) – kabel koloru niebieskiego

Symbol uziemienia  - kabel koloru zielono-żółtego

- Kabel zasilający powinien być ustawiony w taki sposób, aby w żadnym jego miejscu temperatura nie osiągnie 90°C.
- Nie należy stosować do podłączania reduktorów, adapterów, dopasowników, boczników, ponieważ mogłyby spowodować nieprawidłowe połączenie co może skutkować niebezpiecznym nagrzaniem się urządzenia oraz przewodów.
- Po zakończonym montażu urządzenia, gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- Między urządzeniem a siecią elektryczną zainstaluj wyłącznik wielobiegunowy, ten wyłącznik powinien być dopasowany wymiarowo do tego urządzenia i powinien posiadać otwarcie styków na 3mm.
- Należy pamiętać, iż wyłącznik nie może odłączać kabla uziemienia.
- Połączenie elektryczne może być chronione wysokoczułym wyłącznikiem różnicowo-prądowym.

Szczególnie zaleca się podłączenie odpowiedniego kabla uziemienia o kolorze zielono-żółtym, do prawidłowo pracującej instalacji uziemienia.

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac przy urządzeniu, użytkownik musi rozłączyć połączenie z siecią. Producent uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za obrażenia osób lub uszkodzenie mienia spowodowane nieprzestrzeganiem powyższych zaleceń lub wykonaniem przeróbki urządzenia.

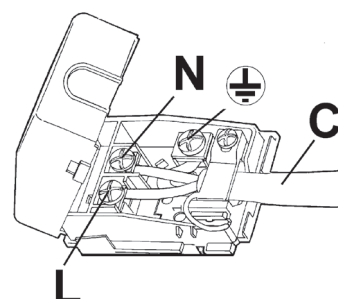
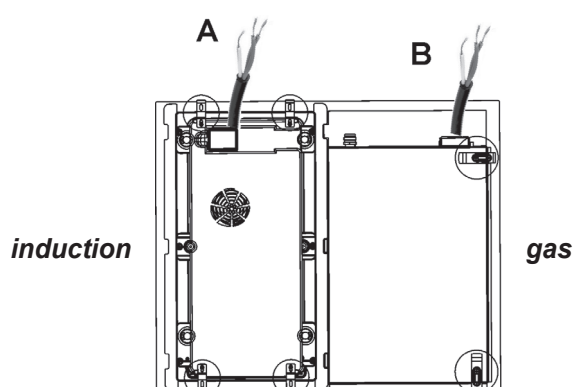
Przed dokonaniem jakichkolwiek czynności w obrębie części elektrycznej, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania elektrycznego. Jeśli instalacja wymaga wprowadzenia modyfikacji w domowej instalacji elektrycznej lub w przypadku braku kompatybilności gniazd wtykowego z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu (elektryka), który dokona stosownych zmian. Jak również będzie musiał on sprawdzić czy przekrój gniazda wtykowego jest odpowiednio dobrany do pobieranej mocy przez urządzenie.

OSTRZEŻENIA:

Wszystkie nasze produkty są zgodne z normami europejskimi z wszystkimi późniejszymi zmianami.

Produkt ten spełnia wymagania obowiązujących dyrektyw Unii Europejskiej dotyczących:

- Kompatybilności elektromagnetycznej (ECM).
- Bezpieczeństwa elektrycznego (LVD).
- Ograniczania stosowania substancji niebezpiecznych (RoHS).
- Projektowania ekologicznego (ERP).



Rys.16

Typ i przekrój kabli zasilających (patrz rysunek powyżej)

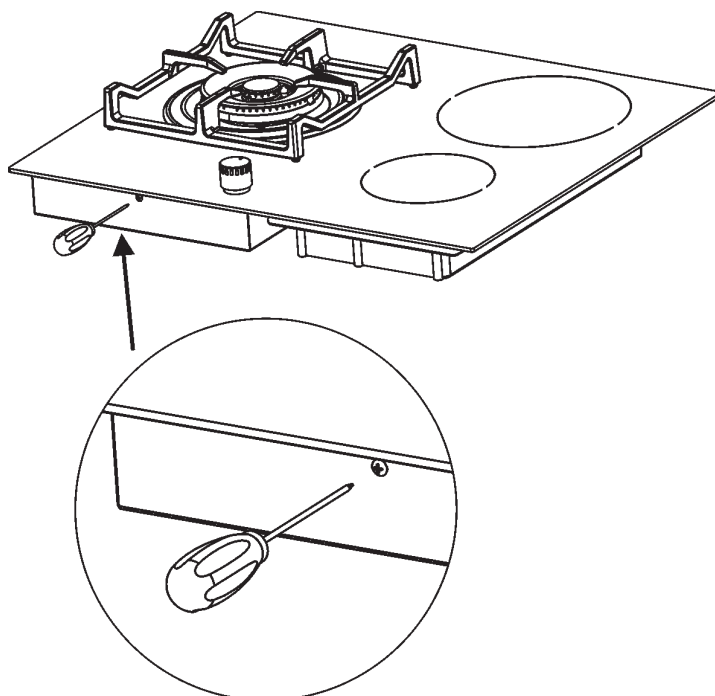
		TYP KABLA	ZASILANIE JEDNOFAZOWE 220-240 V
PŁYTA GAZOWA	B	H05 RR-F	3x0,75mm ²
PŁYTA INDUKCYJNA	A	H07 RN-F H05 VV-F	3x1,5 mm ²

! UWAGA:

W przypadku wymiany kabla zasilającego, instalator powinien pozostawić przewód uziemiający (B) dłuższy niż przewody fazowe (Rys. 24) oraz przestrzegać zaleceń podanych w akapicie „Podłączenie do instalacji elektrycznej”.

! OSTRZEŻENIE:

Jeżeli zachodzi potrzeba demontażu płyty grzewczej, najpierw należy odkręcić śrubę pod płytą, tak jak jest to ukazane na rysunku obok.



ROZDZIAŁ 6. CZYNNOŚCI REGULACYJNE

Czynności regulacyjne, konserwacyjne oraz ewentualnych przeróbek należy pozostawić do wykonania autoryzowanemu serwisowi lub wykwalifikowanemu technikowi.

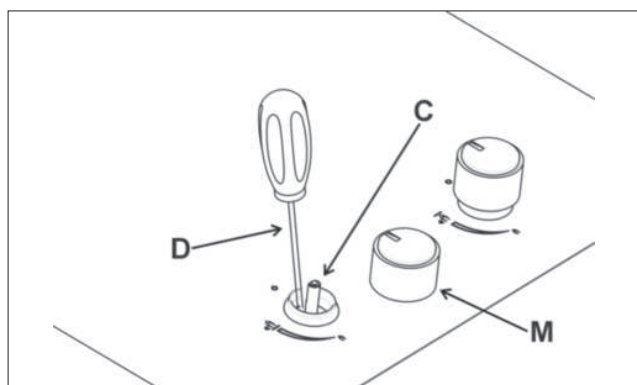
Przed podjęciem wykonania jakiegokolwiek czynności regulacyjnej należy odłączyć zasilanie elektryczne oraz zamknąć dopływ gazu do urządzenia.

Po zakończeniu czynności regulacyjnych, powinny zostać nałożone plomby.

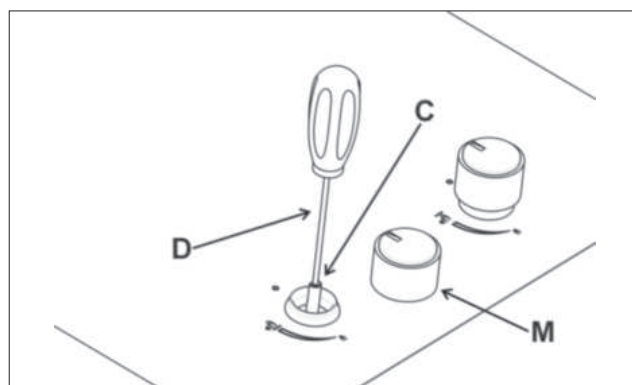
PALNIKI

Regulacja „Minimum”:

- Należy zapalić palnik i ustawić pokrętko w pozycji „minimum” (symbol małego płomienia Rys. 1)
- Zdemontuj pokrętko „M” (Rys. 22 oraz 22/A) palnika, które jest po prostu wciśnięte w bolec kurka. Obejście do regulacji minimalnego natężenia przepływu może znajdować się z boku kurka (Rys. 22) lub też wewnątrz bolca. W każdym przypadku dostęp do systemu regulacji uzyskuje się poprzez wprowadzenie niewielkiego śrubokrętu „D” obok kurka (Rys. 22) lub w otwór „C”, znajdujący się wewnątrz bolca kurka (Rys. 22/A).
- Przekręć obejście w prawo lub w lewo, regulując odpowiednio płomień w położenie niskiego natężenia przepływu.



Rys.22



Rys.22/A

Zaleca się, aby znacznie nie redukować płomienia. Płomień w położeniu niskiego natężenia przepływu powinien palić się w sposób ciągły i stabilny. Po zakończeniu regulacji płomienia, należy ponownie zamontować wszystkie komponenty w prawidłowym położeniu.

Wyżej opisana regulacja dotyczy gazu ziemnego E (G20).

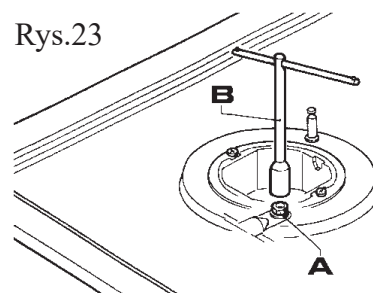
W przypadku gazu skroplonego B/P (G30 i G31) śrubę regulacyjną należy wkręcić do wyczuwalnego oporu. Smarowanie bolca kurka

Jeżeli bolec kurka jest zablokowany, nie wymuszaj na nim ruchu. Poproś o wsparcie techniczne do usunięcia usterki.

KONWERSJA GAZU WYMIANA DYSZ

Istnieje możliwość przystosowania palników do różnego rodzaju gazu, wystarczy zamontować odpowiednie dysze. Płyta grzewcza została fabrycznie wyposażona w palniki do spalania gazu ziemnego E (G20). Wymianę dysz powinien przeprowadzić pracownik autoryzowanego serwisu technicznego. W celu wymiany dyszy należy zdemontować koronę palnika za pomocą klucza „B”, odkręcić dyszę „A” (patrz Rys. 23), a następnie zamontować dyszę odpowiednią do używanego rodzaju gazu. Należy mocno dokręcić dyszę.

Rys.23



Po wymianie dysz technik powinien wyregulować palniki oraz założyć plomby. Zmiana rodzaju gazu musi być potwierdzona podpisem osoby dokonującej regulacji oraz datą wykonania konwersji. Zmiany te oraz podpis powinny być umieszczone na samoprzylepnej etykiecie dołączonej do urządzenia.

Zestaw dysz do konwersji gazu i etykiety dołączono do urządzenia, w przypadku ich braku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

Na tabliczce znamionowej znajduje się tabela ze średnicami dysz oraz ciśnieniami roboczymi różnych rodzajów gazów.

Tabela

PALNIKI	GAZ	CIŚNIENIE	WARTOŚCI KALORYCZNE		ŚREDNICA DYSZ	WYDAJNOŚĆ CIEPŁA		EEgas burner *
		Mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	
PALNIK PODWÓJNA KORON	G30 BUTAN	37	345		2 x 71 B + 44 B	1800	5000	61,6 %
	G31 PROPAN	37	339		2 x 71 B + 44 B	1800	5000	
	G20 ZIEMNY	20		476	2 x 115 A + 71 A	1800	5000	
SZYBKI	G30 BUTAN	37	204		79	800	2800	56,0 %
	G31 PROPAN	37	200		79	800	2800	
	G20 ZIEMNY	20		267	117 Y	800	2800	
POMOCNICZY	G30 BUTAN	37	73		48	450	1000	N. A.
	G31 PROPAN	37	71		48	450	1000	
	G20 ZIEMNY	20		95	75 X	450	1000	

*Zgodnie z rozporządzeniem nr 66/2014 UE na wdrożenie dyrektywy 2009/125/EC, wydajność (EEgas burner) obliczono wg EN 30-2-1 ostatniego przeglądu z G20.

ROZDZIAŁ 7. KONSERWACJA

POZIOM MOCY KOMPONENTÓW ELEKTRYCZNYCH:

NAZWA	Ø (CM)	MOC (W)	Z FUNKCJĄ BOOSTER
Element grzewczy indukcja	14,5	1200	1600
Element grzewczy indukcja	21,0	1200	2000



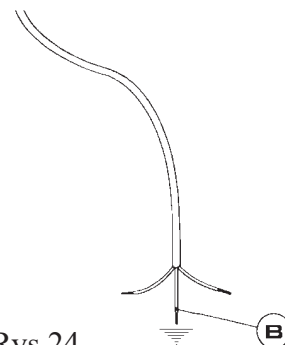
OSTRZEŻENIE:

Konserwacja musi być wykonywana wyłącznie przez osoby upoważnione.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli kabel zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta lub przez dział obsługi posprzedażowej.

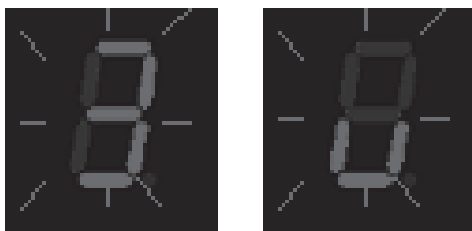


Rys.24

MODEL 2 ELEMENTÓW GRZEWczyCH	PŁYTA 60CM
NAPIĘCIE	220-240 V
CZĘSTOTLIWOŚĆ	50 Hz
CAŁKOWITA MOC ZNAMIONOWA	3600 W

ROZDZIAŁ 8. WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW

WYŚWIETLANIE BŁĘDÓW



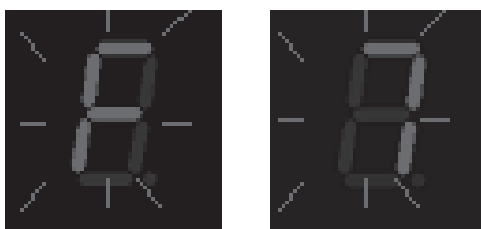
ZDARZENIE	DZIAŁANIE	STATUS POLA GRZEW CZEGO	WYŚWIETLACZ POLA GRZEW CZEGO PRZÓD (1 SEK.)	WYŚWIETLACZ POLA GRZEW CZEGO TYŁ (1 SEK.)
Niedozwolone zwiększenie mocy (wyłącznie dla modeli ECO)	Niedozwolone zwiększenie mocy	ON/OFF	„r”	„r”
Pole indukcyjne bez odpowiedniego naczynia lub bez garnka	Po 1 minucie, pole indukcyjne zostanie wyłączone	ON	‘Power’	„U”
Przegrzanie pola indukcyjnego	Moc grzewcza nie jest doprowadzona do pola indukcyjnego	OFF	‘ ’ lub „H”	‘C’
		ON	‘Power’	
Przegrzanie generatora indukcyjnego	Moc grzewcza nie jest doprowadzona do pola indukcyjnego	OFF	‘ ’ lub „H”	‘C’
		ON	‘Power’	
Gorące szkło płyty wokół pola indukcyjnego (ciepło resztkowe)	—	OFF	„H”	„H”

USTERKI POLA INDUKCYJNEGO

Błędy pól indukcyjnych są usterkami, które powodują wyłączenie się jednego lub więcej pól indukcyjnych. Podczas, gdy zostanie wykryty błąd pola indukcyjnego, odpowiednie pola indukcyjne zostaną wyłączone, rozlegnie się sygnał dźwiękowy (jeśli jedno lub więcej pól są aktywne), a wyświetlacze przypisane do tych pól ukażą literę „F” oraz kod błędu.

Podczas, gdy pojawi się ten status, sensory pól indukcyjnych nie działają. Wszystkie błędy mogą zostać zresetowane. Oznacza to, że gdy zniknie przyczyna powstania błędu, odpowiadające wyświetlacze polom indukcyjnym zostaną zdezaktywowane, a pola indukcyjne powrócą do normalnego funkcjonowania.

Błędy pola indukcyjnego:



ZDARZENIE	RESET BŁĘDU	DZIAŁANIE	WYŚWIETLACZ POLA INDUKCYJNEGO (PRZÓD I TYŁ PO 0,5 SEK.)
Błąd komunikacji	Gdy usterka zniknie	Lewe lub prawe pole indukcyjne OFF (****)	F5
Zwarcie czujnika temperatury pola indukcyjnego		Pole indukcyjne OFF (**)	F1
Otwarty obwód czujnika temperatury pola indukcyjnego		Pole indukcyjne OFF (**)	F2
Błąd 1 czujnika temperatury pola indukcyjnego		Pole indukcyjne OFF (**)	F7
Błąd 2 czujnika temperatury pola indukcyjnego		Pole indukcyjne OFF (**)	F2
Usterka przekaźnika magistrali		Pole indukcyjne OFF (**)	F8
Zwarcie czujnika temperatury jednostki zasilania		Wszystkie pola indukcyjne OFF (***)	F9
Otwarty obwód czujnika temperatury jednostki zasilania		Wszystkie pola indukcyjne OFF (***)	F3
Sieć zero, utrata przejścia		Lewe lub prawe pole indukcyjne OFF (****)	F4
Sieć zero, utrata przejścia		Pole indukcyjne OFF (**)	F6

(**) Pole indukcyjne wyłączone i zablokowane.

(***) Wszystkie pola indukcyjne wyłączone i zablokowane.

(****) Pole indukcyjne po lewej lub prawej stronie wyłączone i zablokowane.

USTERKI / ALARMY

Błędy urządzenia są błędami, które powodują wyłączenie się całej płyty indukcyjnej.

W przypadku wykrycia błędu płyty indukcyjnej, wszystkie pola wyłączają się, oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy (jeśli jest włączone jedno lub więcej pól grzewczych), a wszystkie wyświetlacze pokazują literę „F” oraz kod błędu.

Podczas, gdy pojawi się ten status, sensory pól indukcyjnych nie działają. Oprócz błędów EEPROM oraz mikrosterownika, reszta błędów jest do zresetowania. Oznacza to, że gdy zniknie przyczyna błędu, wszystkie wyświetlacze zostaną odblokowane, a płyta indukcyjna powróci do normalnego funkcjonowania.

Błędy urządzenia:

BŁĄD	RESET BŁĘDU	DZIAŁANIE	WSZYSTKIE POLE INDUKCYJNE WYŚWIETLAJĄ (ZARÓWNO PRZÓD JAK I TYŁ PO 0,5 SEK.)
Usterka mikrosterownika.	————	Urządzenie jest wyłączone	F0
Błąd nadajnika przycisku ON/OFF.	Gdy usterka zniknie.		FA
Błąd odbiornika przycisku ON/OFF.	Gdy usterka zniknie.		FC
Zwarcie czujnika temperatury interfejsu użytkownika.	Gdy usterka zniknie.		FE
Otwarty obwód czujnika temperatury interfejsu użytkownika.	Gdy usterka zniknie.		Ft
Przegrzanie interfejsu użytkownika.	Gdy temperatura interfejsu użytkownika jest niższa niż 90°C.		Fc
Usterka EEPROM.	————		FH
Usterka konwertera multiplexer A/D mikrosterownika.	Gdy usterka zniknie.		FJ
Usterka oświetlenia otoczenia.	Gdy zostanie wykryte zadowalające oświetlenie otoczenia.		FL
Usterka konwersji konwertera A/D mikrosterownika.	Gdy usterka zniknie.		FU

ROZDZIAŁ 9. DANE TECHNICZNE

DANE TECHNICZNE ZAWARTE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

Model	KIGH 6422 CI B
Klasa	II2H3+
Napięcie	220-240V
Częstotliwość	50-60 Hz
ΣQn gazu ziemnego (G20) 20 mbar	3,8 kW
ΣQn gazu skroplonego (G30) 37mbar	276 gr/h
ΣQn gazu skroplonego (G31) 37 mbar	271 gr/h
EE płyta gazowa	56,0%
Całkowita moc płyty indukcyjnej (W)	3600

DANE TECHNICZNE KONWERSJI GAZU

W przypadku konwersji płyty grzewczej do innego rodzaju gazu niż fabrycznie ustawiona, postępuj zgodnie z wskazówkami podanymi w tej instrukcji użytkowania i instalacji. Zastąp etykietę na spodzie urządzenia, etykieta dostarczona wraz z urządzeniem, znajdującą się w woreczku z częściami dodatkowymi.

WSPARCIE TECHNICZNE I CZĘŚCI ZAMIENNE

Urządzenie to, zanim opuściło fabrykę, przeszło szereg testów kontrolnych przeprowadzonych przez wykwalifikowanych specjalistów tak, aby zagwarantować jego jak najlepsze działanie. Oryginalne części zamienne znajdą Państwo w naszych autoryzowanych Punktach Serwisowych. Wszelkie konieczne naprawy czy regulacje powinny być wykonywane przez wykwalifikowanych specjalistów.

Z tego powodu zalecamy, aby zwracali się Państwo do najbliższego autoryzowanego Punktu Serwisowego, podając markę, model, numer fabryczny i rodzaj usterki. Dane dotyczące urządzenia są wytłoczone na tabliczce znamionowej, znajdującej się w tylnej części urządzenia. Informacje te pozwolą pracownikowi serwisu zaopatrzyć się w odpowiednie części zamienne i w konsekwencji zapewnią dokonanie szybkiej i skutecznej naprawy.

Radzimy, aby uzupełnili Państwo poniższe dane:

MARKA:

MODEL:

NR FABRYCZNY URZĄDZENIA:

Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.



INSTRUCTION MANUAL OF KITCHEN HOB KIGH 6422 CI B



www.kernau.com

DEAR CUSTOMER,

Thank you for considering our offer and congratulations on the selection.

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use.

Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.



WARNING:

This manual contains very important information regarding product's usage and maintenance, therefore please read and follow those instruction carefully, which will allow you to get the best out of this model. Also please keep the manual in accessible place, to be able to refer to it in the future.

Manufacturer is not responsible for any damages resulting from incorrect mounting or usage.

CONTENTS

CHAPTER 1. WARNINGS	33
CHAPTER 2. DESCRIPTION	34
TYPE	34
DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROLS	34
CHAPTER 3. USE	35
TRADITIONAL BURNERS	35
HOW TO USE THE BURNERS	35
WARNINGS	36
WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER	36
WARNING FOR USE	37
INSTRUCTIONS FOR THE USER	37
ARRANGEMENT OF THE HEATING ELEMENTS	37
TIMER	38
KEY LOCK FUNCTION	38
RESIDUAL HEAT	38
SWITCHING OFF THE HEATING ZONES	38
SWITCHING OFF THE HOB	38
GUIDE TO COOKING	39
CHAPTER 4. CLEANING	41
CERAMIC WORKTOP	41
CHAPTER 5. INSTALLATION	42
ADDITIONAL WARNINGS	42
INDUCTION COOKING	42
MEASUREMENTS TO OBSERVE (IN MM)	42
TECHNICAL INFORMATION FOR FITTERS	42
INSERTION	43
FITTING THE HOB	44
POSITIONING HOOKS	44
IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS	45
ROOM VENTILATION	45
LOCATION AND AIR FLOW	45
GAS CONNECTION	45
ELECTRICAL CONNECTION	46
CHAPTER 6. ADJUSTMENTS	48
BURNERS	48
REPLACING THE INJECTORS	48
CHAPTER 7. TECHNICAL DATA	50
POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS	50
CHAPTER 8. DISPLAY OF ERRORS	51
DISPLAYING SPECIAL STATUSES	51
HEATER ERRORS	52
ERRORS/ALARMS	53
CHAPTER 9. TECHNICAL DATA	54
TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL	54
TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION	54
TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS	54

CHAPTER 1. WARNINGS

The Manufacturer cannot be held responsible for any imprecision due to printing or copying errors contained in this booklet.

The figures shown are purely indicative. We reserve the right to make any changes to our products which we consider to be necessary or useful, also in the interest of the user, without affecting their essential characteristics in terms of functionality and safety.

This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

WARNING: Care should be taken to avoid touching heating elements.

WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

WARNING: Children shall not play with the appliance.

WARNING: Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

WARNING: Do not use a steam cleaning unit of: stoves, hobs and ovens.

WARNING: The hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.

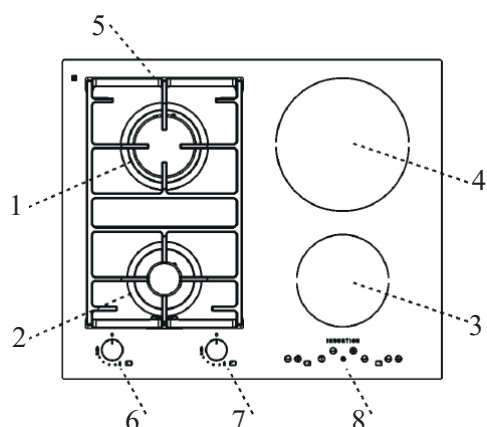
WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

WARNING: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

CHAPTER 2. DESCRIPTION

TYPE

The appliance has 4 cooking areas with different sizes and different power levels. The heating elements are of the magnetic induction type, which come on after selecting the heating element, and the heat can be regulated using the controls on the front panel, from a minimum of 1 to a maximum of 9 (depending on the models). There is also a fast boiling function (booster) indicated by the letter P on the display. The cooking areas have concentric discs with the following diameters.



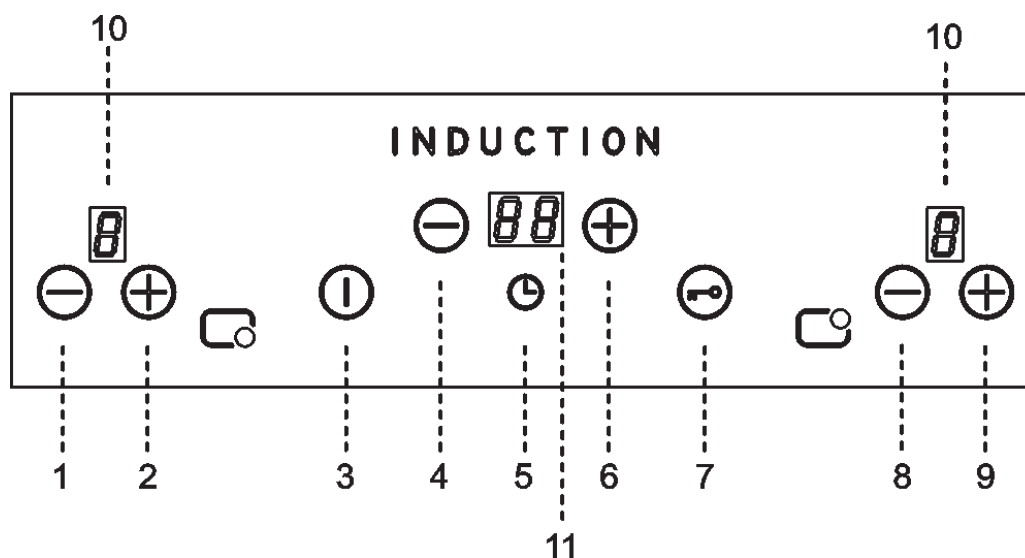
1. Rapid burner of 2800 W
2. Auxiliary burner of 1000 W
3. Electric heating element induction Ø 14,5 cm of 1200 W (booster function 1600 W)
4. Electric heating element induction Ø 21,0 cm of 1500 W (booster function 2000 W)
5. Pan support
6. Burner n° 5 control knob
7. Burner n° 4 control knob
8. Touch control



WARNING:

This appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.

DESCRIPTION OF FRONT PANEL CONTROLS



- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1. Induction element 6 – button | 7. Safety lock button |
| 2. Induction element 6 + button | 8. Induction element 7 – button |
| 3. ON/OFF button | 9. Induction element 7 + button |
| 4. TIMER programming – button | 10. Display cooking levels (0 - 9) |
| 5. Symbol TIMER | 11. Display clock |
| 6. TIMER programming + button | |

CHAPTER 3. USE

TRADITIONAL BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds.

After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- **Manual ignition:**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then place a lighted match near the burner.

- **Automatic electrical ignition:**

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- **Lighting burners equipped with flame failure device:**

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations. Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.



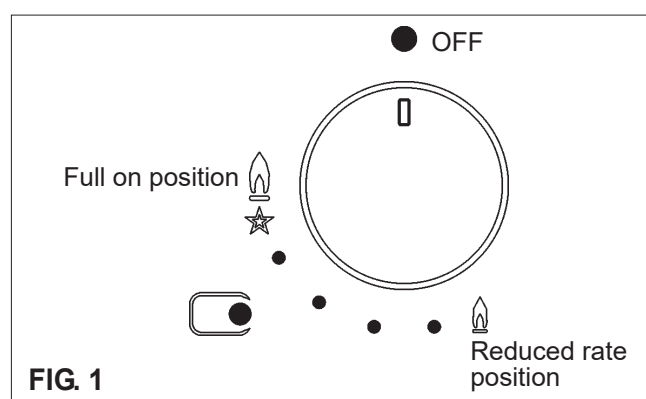
NOTE:

you are advise not to try and light a burner if the flame divider (Burner Cap) is not correctly place. In the event of the Burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for a least 1 minute

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:

- Use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom and in thick metal.



BURNERS	POWER W	Ø PAN CM
Double crown	5000	24 / 26
Rapid	2800	20 / 22
Auxiliary	1000	10 / 14

WARNINGS:

- Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).
- Matches can be used to ignite the burners in a blackout.
- Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.
- Never use aerosols near the appliance when it is operating.
- Containers wider than the unit are not recommended.

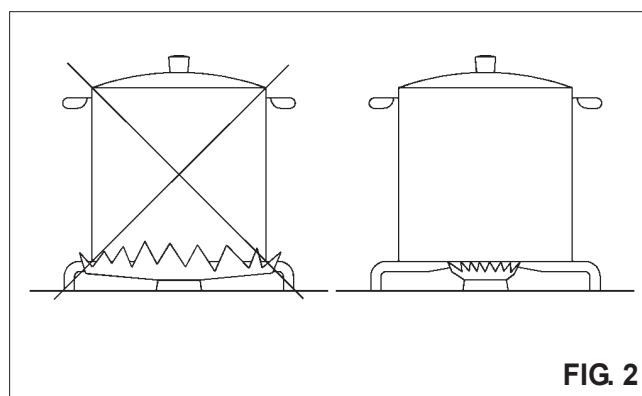


FIG. 2

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Customer Care Department.

During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER.

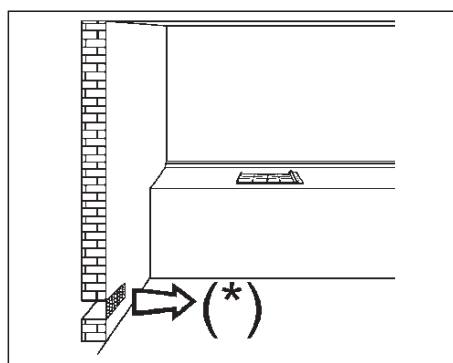


FIG. 3

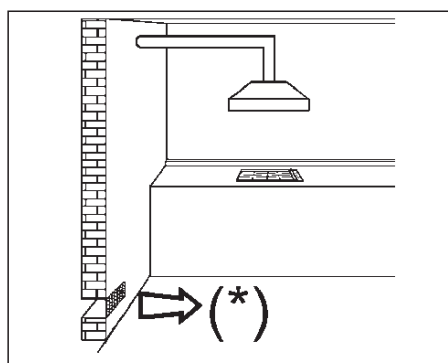


FIG. 4

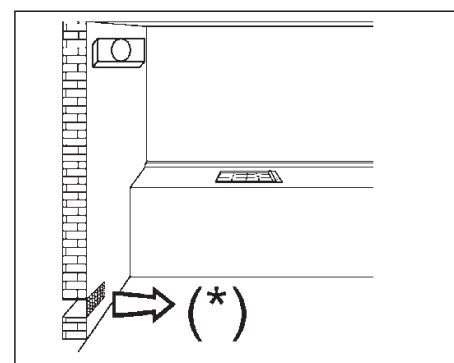


FIG. 5

WARNING FOR USE:

- The appliance is built to perform the following function: cooking and heating food. Every other use must be considered improper.
- Never use this appliance to heat the room.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- If the ceramic hob is not cleaned immediately there is a risk of forming encrustations which are impossible to remove after the hob has cooled or has been reheated several times.
- Do not use gloves when programming the hob. Press with clean fingers and touch the glass gently.
- Do not leave any type of metallic object, such as forks, knives, spoons or lids on the hob, as they might accumulate heat, posing a hazard.
- The hob operates in compliance with the current legislation on electromagnetic fields and interference deriving from their use. The appliance is fully compliant with the legal requirements in force. Wearers of pacemakers or other similar devices must ensure that these appliances have been built or operate in compliance with the above legislation.
- Wearers of pacemakers or other similar devices must be certain that the operation of these devices is not disturbed by the magnetic field generated by the hob, which has a frequency between 20 KHz and 50 KHz.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

Every time a symbol is pressed it is confirmed by a beep. The functions of hobs that use this type of technology are activated by gently pressing the symbols printed on the surface. When connecting to the electricity supply for the first time, an operating check will be run and all the warning lights will light up for a few seconds.

ARRANGEMENT OF THE HEATING ELEMENTS

FRONT: 

BACK: 

Every time the hob is reconnected to the electricity supply, the control panel lock  is active and the relative led is on.

After removing the control panel lock (by pressing the  symbol for 1 second), switch on the hob by pressing the key  for a few seconds.

If no function is activated within 10 seconds, the hob will switch off automatically.

The associated heating element is indicated next to every control area. Identify the heating element to activate and then activate it using the + and - keys, regulating the level of cooking required on a scale of 1 to 9.

With the heating element set on 9 it is possible, pressing the + key, to activate the “fast boil” function (booster), indicated with a P on the display. The heating element will work at maximum power for 10 minutes, after which it will return to level 9, issuing a beep.

TIMER

There is a timer for setting cooking times from 1 to 99 minutes (symbol .

After activating the cooking area required, selecting it on the display, activate the timer by pressing the + or - symbol above the  symbol. Then return to the heating element to be programmed by pressing its + or - symbol. Return to the timer and set the programming time using the + or - symbol. The programmed heating element is highlighted by the corresponding led above the cooking level indicator.

The timer will start 5 seconds after the last symbol has been pressed and the heating element will operate until the number on the display reaches 0. The heating element will then switch off automatically. When the time ends a sequence of beeps will be repeated at 3 second intervals for 1 minute. During timed cooking it is possible to change the operating power and the cooking time. Every time the + or - symbols of the cooking area are pressed, the heating element operating power is increased or reduced. To change the amount of time remaining, it is necessary to press the + or - symbol of the heating element until the led position in the cooking area switches on. Then the operating time can be changed using the + and - symbols of the timer.

KEY LOCK FUNCTION

Lock Function (): this function prevents the hob from being accidentally switched on (child safety lock). To activate it, the  sensor must be pressed for about three seconds (the warning light comes on). It is not possible to make the heating areas work if  is active. If the heating elements are still working, it is possible to switch them off while  is active. This function is deactivated by pressing the  sensor for two seconds, for all the configurations.

RESIDUAL HEAT

Every plate has a device which indicates the presence of residual heat. On the display, after switching off any plate, an **H** may appear. This signal indicates that the cooking area is still very hot. It is possible to start cooking food again even when the **H** is visible, by reactivating the heating element required.

SWITCHING OFF THE HEATING ZONES

The plates switch off when the relative operating power display indicates 0. The plate will be automatically deactivated five seconds after the 0 appears on the display. If the plates are hot, the **H** indicating the presence of residual heat will appear. To immediately switch off an element, simply touch the + and - keys together, or the - key until 0 appears on the display.

SWITCHING OFF THE HOB

The hob is switched off by pressing the  symbol for one second, even if the plates are operating; all the plates will be deactivated and the hob will switch off completely. If the plates are hot, the **H** indicating the presence of residual heat will appear after switching off. There is a heat protection system installed inside the hob. If the temperature exceeds 95°C, the hob switches off automatically. This is to prevent excessive temperature from damaging the internal components.

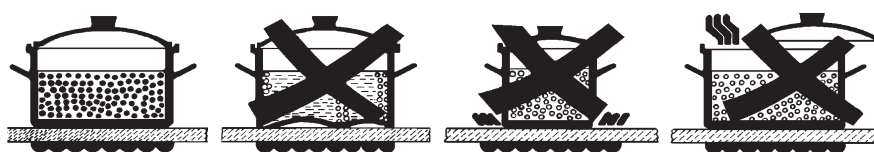
GUIDE TO COOKING

The table below indicates the power values that can be set and the type of food to prepare is shown next to each one. The values can change according to the amount of food and consumer preference.

AREA NO.	Ø DIAMETER IN CM	POWER W	POWER W WITH BOOSTER
6	14,5	1200	1600
7	21	1500	2000

TOUCH CONTROL POSITIONS	COOKING OPERATIONS
1	To melt butter, chocolate, etc.; to heat small amounts of liquid.
1-3	To heat larger amounts of liquid; to prepare creams and sauces requiring lengthy cooking times.
4-8	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
5-9	To cook foods that have to be boiled, for delicate roastmeats and fish.
9-P	To boil large amounts of liquid, to fry.

In order to cook with the heating element efficiently using the least amount of energy, use: thick, flat-bottomed pots of a width suited to that of the heating element (see picture). Cook with the lid on to also save energy. Turn down the heating element when it reaches boiling point.

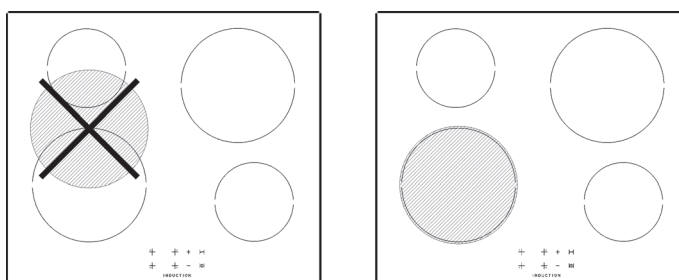


WARNINGS:

SEE FIGURE 7 FOR CORRECT USE, AND REMEMBER:

- Only connect the power supply after placing the pan on the cooking area.
- Use pans with a thick, flat bottom.
- Dry the bottom of the pan before placing it on the cooking area.
- Do not drag pans across the glass hob as this may damage the surface.
- Never leave the appliance unattended while the cooking areas are in use and ensure that children are kept at a safe distance. Pay close attention to children because they are unlikely to see the “H” indication of residual heat. After use, the cooking areas remain very hot for a while, even when they have been switched off. Do not allow children to rest their hands on them. After using the hob, always make sure that the controls are in the “zero” position (off). Make sure that pan handles are correctly positioned towards the inside and supervise the cooking of foods in oil and fat, as these are highly flammable.

- After use, the cooking areas remain hot for a long time; do not rest your hands or other objects on them to avoid the risk of burns, until the “H” indicating the presence of residual heat has switched off.
- Should a crack appear on the surface of the glass, disconnect the appliance from the electricity supply immediately.
- Do not rest sheets of aluminium or plastic containers on the hot surface.
- Do not use the hob as a work surface.
- The pans must be properly centred on the heating elements (see fig. 7). If the pan is not properly centred over the corresponding printed area or is removed without switching the element off, a sensor automatically switches off the hob after a few seconds and the **U** symbol appears on the display indicating the absence of the pan. If the pan is not returned to or correctly positioned on the cooking area within 1 minute, the hob resets and if no control is pressed, it switches off after 20 seconds.



- If the power level does not change during a set period of time, the corresponding heating element switches off automatically. The maximum time that a heating element can remain switched on depends on the cooking level selected (see table below: HOB AUTO-STOP).
- Glass, earthenware, aluminium without a special finish on the bottom, copper or nonmagnetic steel pans are not suitable for use with the induction hob.
- We recommend using thick-bottomed pans so that the heat is distributed properly and the food cooks more evenly.
- Always use pans bearing the logo indicating that they are suitable for use with an induction hob, with the word INDUCTION. Use a magnet to check that your pans are compatible: if the magnet is attracted to the pan, it is compatible for use.

See the following table for the pan diameters to use:

COOKING ZONE Ø	COOKING ZONE Ø
14,5 cm	9 cm
21 cm	13 cm

Pans with smaller diameters risk non being detected and therefore not activating the inductor.

HOB AUTO-STOP

POWER LEVEL SELECTED	CORRESPONDING TIME (IN HOURS)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10

POWER LEVEL SELECTED	CORRESPONDING TIME (IN HOURS)
6	10
7	10
8	10
9	3

CHAPTER 4. CLEANING



IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

CERAMIC WORKTOP

It is very important to clean the hob every time you use it, while the glass is still warm.

Do not clean using abrasive metal scourers, powder abrasives or corrosive sprays. Periodically wash the hot plate, the pan support, the enamelled burner caps “A”, “B” and “C” and the burner heads „T” (see fig. 8/A - 8/B) with lukewarm soapy water.

They should also be cleaned plugs „AC” and flame detection „TC” (see fig. 8/B).

Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 8) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders. h.

WARNINGS:

Comply with the following instructions, before remounting the parts:

- Check that burner head slots “T” (fig. 8/A) have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enamelled burner cap “A”, “B” and “C” (fig. 8/A - 8/B) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.
- The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the cooktop.
- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.



NOTE:

Continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

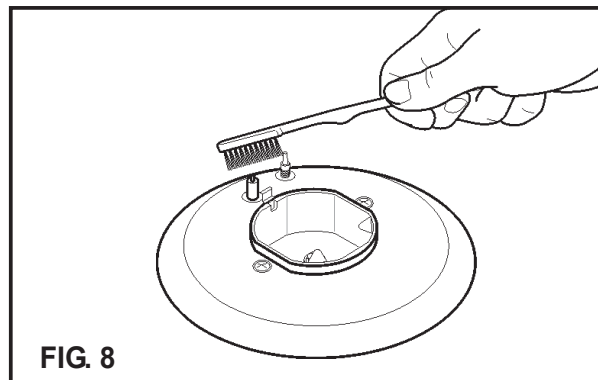


FIG. 8

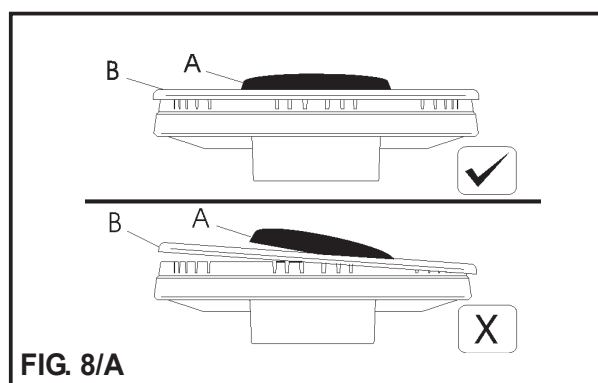


FIG. 8/A

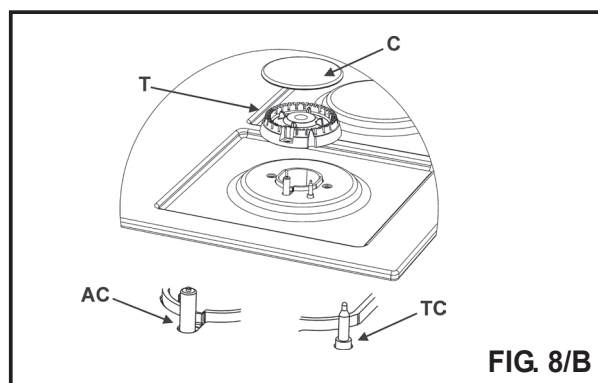


FIG. 8/B

CHAPTER 5. INSTALLATION

ADDITIONAL WARNINGS

Depending on the degree of dirt, we recommend:

- For light stains, a damp sponge is sufficient.
- Tough, encrusted dirt is easily eliminated using a scraper (see fig. 9). Use the scraper carefully to avoid damaging the hob.
- Traces of liquid spilled from pans can be eliminated with vinegar or lemon juice.
- Never allow sugar or sugary foods to fall on the hob while cooking.
- Should this occur, switch off the hob and clean it immediately with hot water, using a scraper on hot spills.
- As time goes by metallic reflections, colouring or scratches may appear due to poor cleaning and the incorrect movement of pans. Scratches are hard to eliminate but do not affect the correct operation of your hob.
- Do not use jets of steam to clean the appliance.

INDUCTION COOKING

The induction cooking principle is based on a magnetic phenomenon. When we put a pan on the heating element, we switch on the hob and activate the element, the electronic circuit inside the appliance generates an induced current which heats the bottom of the pan and the food (see fig. 10).

MEASUREMENTS TO OBSERVE (IN MM)

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm	560	490	55	55	60	Min. 30 – Max. 50	Min 120 mm



WARNING:

The table of dimensions is related to Fig. 11, 12 and 13.

FIG. 9



FIG. 9/A

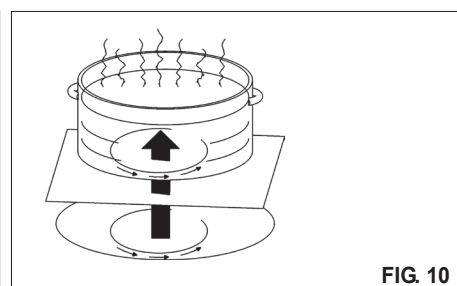
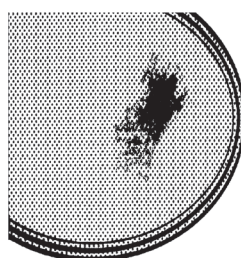


FIG. 10



CAUTION:

Do not place the glass directly on the unit. The bottom of the hob must rest on the unit.

TECHNICAL INFORMATION FOR FITTERS

- The installation, transformation and maintenance operations listed in this section must be carried out exclusively by qualified personnel.
- The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

- Incorrect installation may cause injury to people or animals, or damage to items, for which the manufacturer cannot be held responsible.
- Throughout the life of the system, the devices for the safety and automatic regulation of the appliances must only be modified by the manufacturer or the duly authorised supplier.

INSERTION

After removing the outer and inner packing of the various mobile parts, ensure that the hob is undamaged. If you are in any doubt, do not use the appliance and connect qualified personnel.



IMPORTANT:

A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a **QUALIFIED INSTALLER**: a failure to follow this rule will void the warranty.

The packing elements (cardboard, bags, polystyrene, nails...) must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.

It is necessary to make a hole in the kitchen unit to house the hob, observing the measurements in mm indicated in fig. 12 and ensuring that the critical distances between the hob, the lateral walls, the rear wall and the upper surface are respected (see fig. 11, 12 and 13).

The prospective walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentioned both in the columns “E” of the scheme.

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

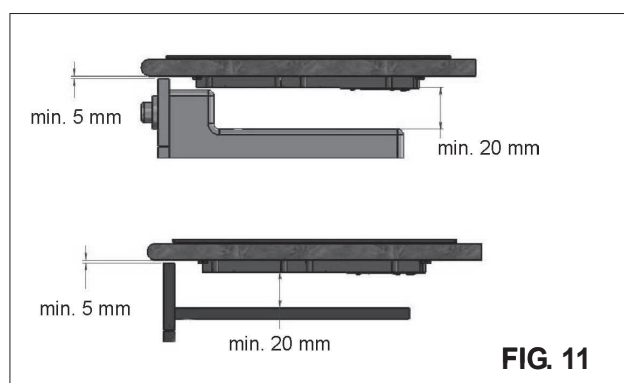


FIG. 11

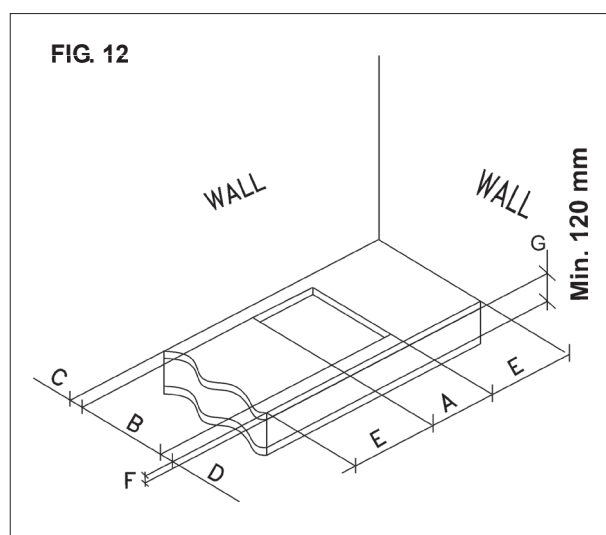


FIG. 12

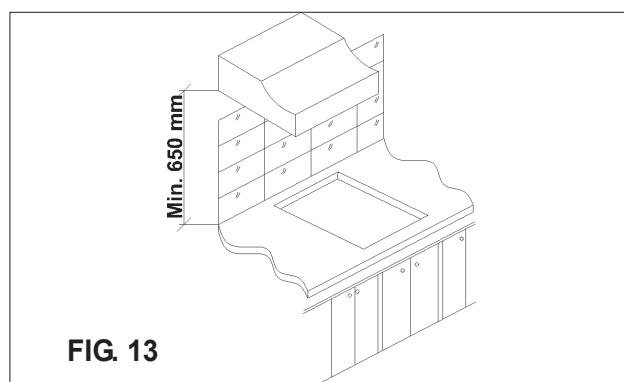


FIG. 13

FITTING THE HOB

The hob is equipped with a special seal to avoid any infiltration of liquid into the unit. To apply this seal correctly, please follow the instructions given below carefully:

- Remove all the mobile parts of the hob.
- Turn the hob upside down and place the adhesive putty “E” (fig. 14) under the edge of the hob so that perfectly matches the outer perimeter edge of the glass. The ends of the strips must match without overlapping.
- Stick the putty to the glass evenly and securely, using your fingers to press it into place.
- For the gas: fix the hob with the proper hooks “S” and fit the prominent part into the porthole “H” on the bottom; turn the screw “F” until the hook “S” stick on the top (fig. 15).
- For the induction: position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws “F” of the fastening hooks “G” (see fig. 15/A).
- In order to avoid accidental contact with the surface of the box of the overheated hob during use, it is necessary to install a wooden divider at a minimum distance of 120 mm from the top, fastening it in place with screws (fig. 12).

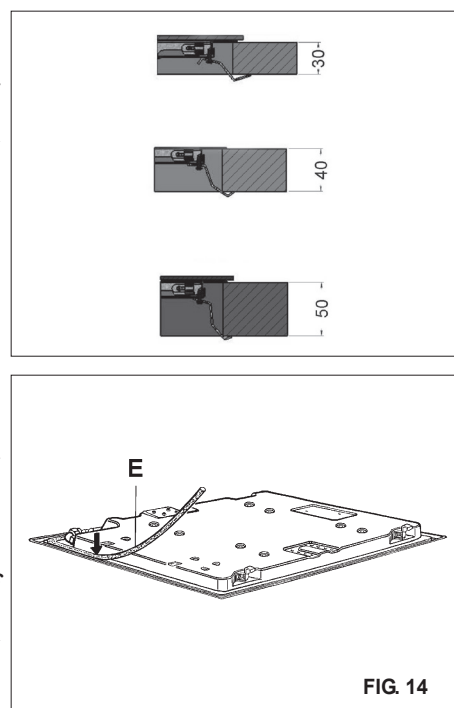


FIG. 14

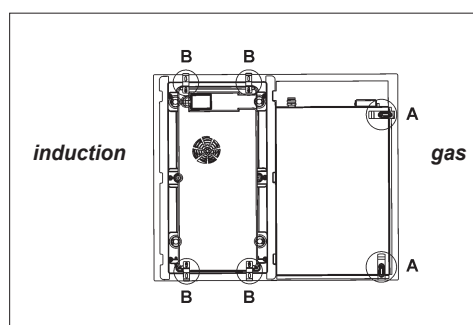


CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- Shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply.
- Do not touch the appliance surface
- Do not use the appliance.

POSITIONING HOOKS



hook A (gas)

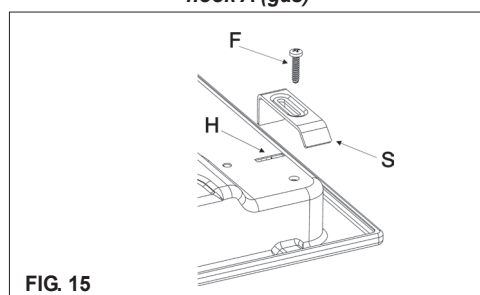


FIG. 15

hook B (induction)

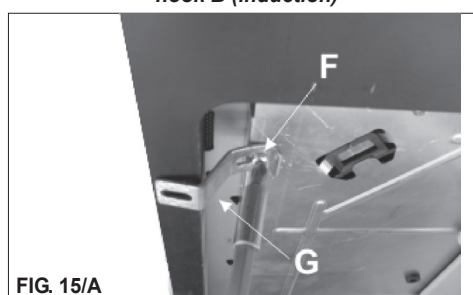


FIG. 15/A

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the cooktop itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90°C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150°C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. The necessary amount of air is the amount required for regular gas combustion and room ventilation, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

LOCATION AND AIR FLOW

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the cooktop correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- With a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- With a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

- This pipe must be installed so that it can not come into contact with moving parts of the built form (eg drawers) and must not cross compartments that could be cramped.

It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.

WARNINGS:

- Remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2 gas parallel male type in compliance with EN 10226 standards.
- The appliance complies with the provisions of the following EC Directives: 2016/426 regarding gas safety.

ELECTRICAL CONNECTION



IMPORTANT:

The appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force. Before connecting the appliance, check that:

- The voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the cooktop).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- Apply to the input cable "C", if unprovided (see fig. 16) a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig.16 (60 cm.) making sure to respect the undermentioned correspondences (only for the two burners gas and induction two elements):

Letter L (live) = brown wire

Letter N (neutral) = blue wire

Earth symbol  = green - yellow wire

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90°C.
- Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- Install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit-breaker.

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system. Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

WARNINGS:

All our products are conform with the European Norms and relative amendments.

The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- Compatibility electromagnetic (EMC).
- Electrical security (LVD).
- Restriction of use of certain hazardous substances (RoHS).
- EcoDesign (ERP).

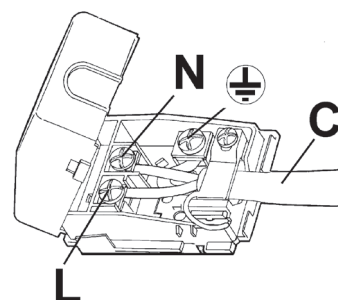
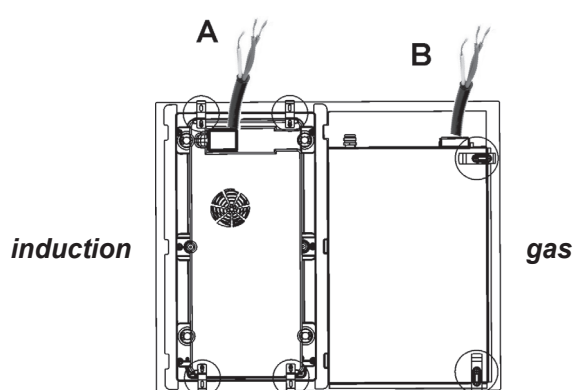


FIG. 16

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES (see figure above).

		TYPE OF CABLE	MONOPHASE POWER SUPPLY 220 - 240 V ~
Hob gas	B	H05 RR-F	3x0,75mm ²
Hob induction	A	H07 RN-F H05 VV-F	3x1,5 mm ²



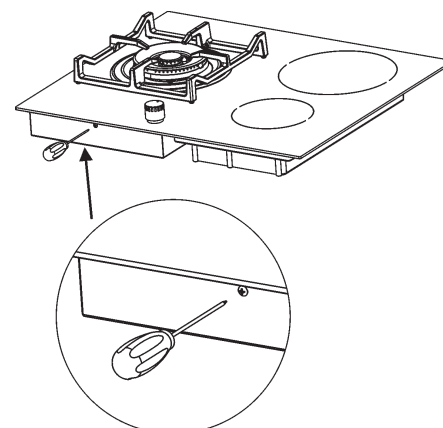
ATTENTION:

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 24) and comply with the recommendations given in paragraph 10.



WARNING:

In the need to disassemble the hob, first remove the screw on the bottom, as shown in the figure beside!



CHAPTER 6. ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations. Our burners do not require primary air adjustment.

BURNERS

“Reduced rate” adjustment:

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 1).
- Remove knob “M” (fig. 22 and 22/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 22) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver “D” beside the tap (fig. 22) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig 22/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

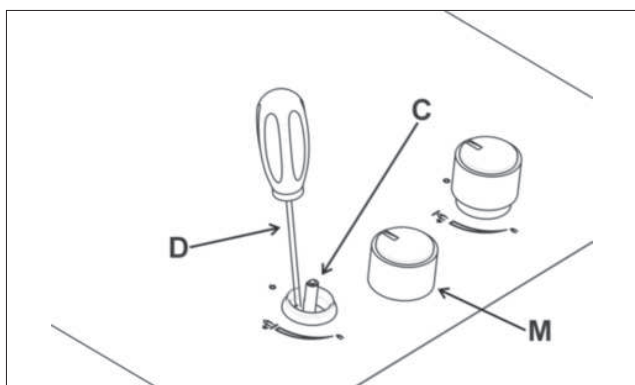


FIG. 22

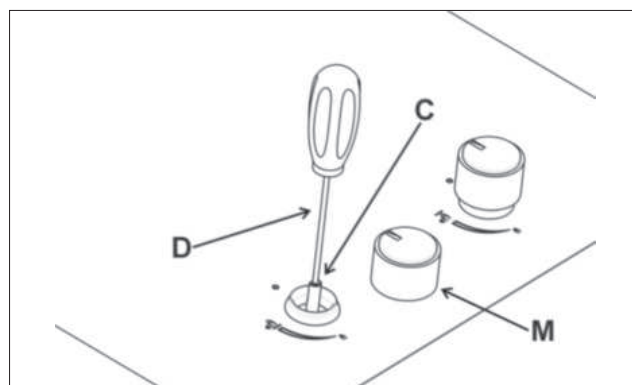


FIG. 22/A

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 gas (turn clockwise). TAPS ORIFICATION Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by installing injectors suited to the type of gas required. To do this, first remove the burner tops using a wrench “B”. Now unscrew injector “A” (see fig. 23) and fit a injector corresponding to the type of gas required.

It is advisable to tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 12. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices and affix the label corresponding to the new gas regulation on the appliance instead of the already existing one. This label is supplied in the packet containing the spare injectors. The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized Customer Care Department.

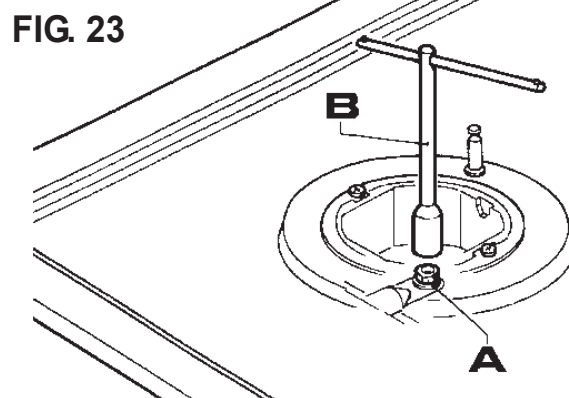


FIG. 23

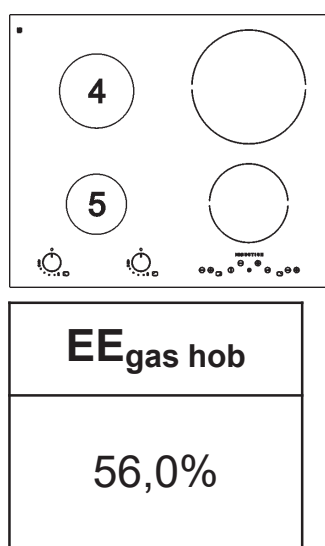
For the sake of convenience, the nominal rate chart also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TABEL

BURNERS	GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		EEgas burner *
		Mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	
DOUBLE CROWN	G 30 - BUTANE	37	345		2 x 71 B + 44 B	1800	5000	61,6 %
	G 31 - PROPANE	37	339		2 x 71 B + 44 B	1800	5000	
	G 20 - NATURAL	20		476	2 x 115 A + 71 A	1800	5000	
RAPID	G 30 - BUTANE	37	204		79	800	2800	56,0 %
	G 31 - PROPANE	37	200		79	800	2800	
	G 20 - NATURAL	20		267	117 Y	800	2800	
AUXILIARY	G 30 - BUTANE	37	73		48	450	1000	N. A.
	G 31 - PROPANE	37	71		48	450	1000	
	G 20 - NATURAL	20		95	75 X	450	1000	

*In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.

DISPOSITION OF THE BURNERS:



CHAPTER 7. TECHNICAL DATA

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS:

DENOMINATIONS	Ø (CM)	POWER (W)	WITH BOOSTER
Element heating induction	14,5	1200	1600
Element heating induction	21,0	1200	2000



WARNING:

MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.



WARNING:

IF THE POWER CABLE IS DAMAGED, SHOULD BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR ITS AFTER SALES SERVICE.

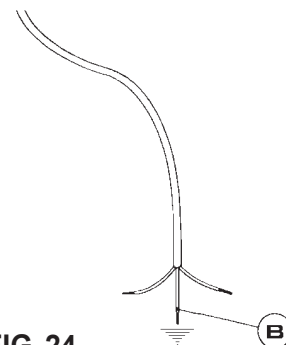
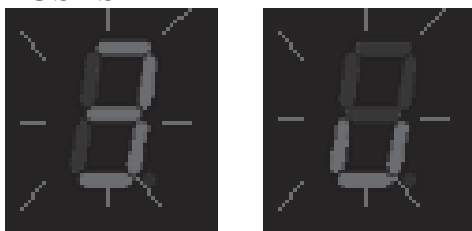


FIG. 24

MODEL 2 EL. HEATING	60CM
Voltage	220-240 V
Frequency	50 Hz
Total rated power	3600 W

CHAPTER 8. DISPLAY OF ERRORS

DISPLAYING SPECIAL STATUSES

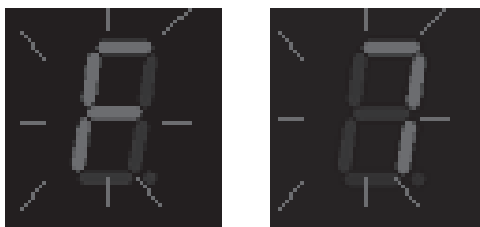


EVENT	ACTION	HEATER STATUS	HEATER DISPLAY FORE (1 SEC.)	HEATER DISPLAY BACK (1 SEC.)
Power increment not allowed (only for ECO models)	Power increment not allowed	ON/OFF	„r”	„r”
Heater without suitable pan or without pan	After 1 minute heater off	ON	‘Power’	„U”
Induction heater overtemperature	No power is delivered to the heater	OFF	‘ ’ or „H”	‘C’
		ON	‘Power’	
Induction generator overtemperature	No power is delivered to the heater	OFF	‘ ’ or „H”	‘C’
		ON	‘Power’	
Hot glass over a heater (residual heat)	————	OFF	„H”	„H”

HEATER ERRORS

Heater errors are the errors which generate the switch off of one or more heaters. When a heater error is detected, the involved heaters are switched off, a beep sounds (only if one or more heaters are active) and the displays corresponding to these heaters show a “F” letter and the error code alternately. While in error status the keys of the corresponding heaters are not operative. All errors are recoverable. That is, when the cause of the error disappears the corresponding displays are deactivated and the heaters return to normal operation.

Heater errors:



EVENT	ERROR RECOVERY	ACTION	HEATER DISPLAY (FORE 0.5 SEC./ BACK 0.5 SEC.)
Communication fault	When the fault disappears	Left or right side heaters Off (****)	F5
Heater temperature sensor short-circuit		Heater Off (**)	F1
Heater temperature sensor open-circuit		Heater Off (**)	F2
Heater temperature sensor error 1		Heater Off (**)	F7
Heater temperature sensor error 2		Heater Off (**)	F8
Bus relay fault		Heater Off (**)	F9
Power unit temperature sensor short-circuit		All heaters Off (***)	F3
Power unit temperature sensor open-circuit		All heaters Off (***)	F4
Mains zero crossing loss		Left or right side heaters Off (****)	F6

(**) Heater switched off and locked.

(***) All the Induction heaters switched off and locked.

(****) Left or right side heaters switched off and locked.

ERRORS/ALARMS

Appliance errors are the errors which generate the deactivation of the whole cooktop. When an appliance error is detected, all heaters are switched off, a beep sounds (only if one or more heaters are active) and all displays show a “F” letter and the error code alternately. While in error status all the heater keys are not operative. Except EEPROM and microcontroller errors, all errors are recoverable. That is, when the cause of the error disappears all displays are deactivated and the cooktop return to normal operations.

Appliance errors:

ERROR	ERROR RECOVERY	ACTION	ALL HEATER DISPLAY (FORE 0.5 SEC./BACK 0.5 SEC.)
Microcronic fault	————	App. off	F0
On/Off key emitter fault	When the fault disappears		FA
On/Off key receiver fault	When the fault disappears		FC
User interface temperature sensor short-circuit	When the fault disappears		FE
User interface temperature sensor open-circuit	When the fault disappears		Ft
User interface overtemperature	When user interface temperature < 90 °C		Fc
EEPROM fault	————		FH
Microcontroller A/D converter multiplexer fault	When the fault disappears		FJ
Ambient Light fault	When satisfactory ambient lighting is detected		FL
Microcontroller A/D converter conversion fault	When the fault disappears		FU

CHAPTER 9. TECHNICAL DATA

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

Model	KIGH 6422 CI B
Cat	II2H3+
Voltage	220-240V
Frequency	50-60 Hz
ΣQn Natural (G20) 20 mbar	3,8 kW
ΣQn Butane (G30) 37 mbar	276 gr/h
ΣQn Propane (G31) 37 mbar	271 gr/h
EE Gashob	56,0%
Rated Power El. Induction (W)	3600

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession. Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets. The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label. The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention.

We suggest to fill the table below:

MARK:

MODEL:

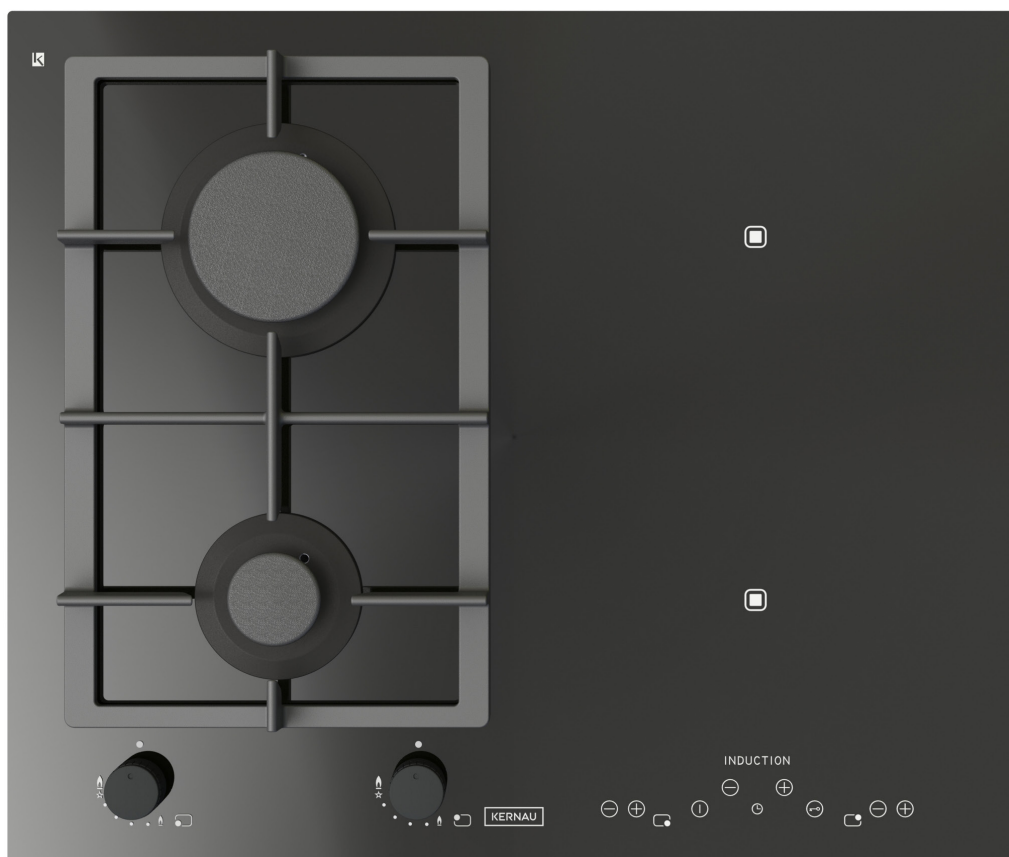
SERIES:

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.



NÁVOD K OBSLUZE INDUKČNÍHO A PLYNOVÉHO PANELU KIH 6422 CI B



www.kernau.com

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Děkujeme za váš zájem o naši nabídku a blahopřejeme k výběru tohoto produktu.

Naším cílem je nabízet vysoce kvalitní produkty, které splní vaše očekávání. Toto zařízení bylo vyrobeno v moderních továrnách a důkladně testováno na kvalitu. Tato příručka byla vyvinuta pro usnadnění provozu zařízení, které bylo vyrobeno pomocí nejnovější technologie zaručující důvěru a maximální výkon. Před použitím zařízení si prosím pozorně přečtete touto příručku, která obsahuje základní informace o bezpečné instalaci, údržbě a servisu. Chcete-li zařízení nainstalovat, obraťte se na nejbližší autorizované servisní středisko.



UPOZORNĚNÍ:

Příručka proto obsahuje důležité informace týkající se používání a údržby zařízení, proto přečtete si prosím pozorně jednoduché pokyny a postupujte podle nich, aby vám to umožnilo dosahování skvělých výsledků použití. Následující příručku si prosím uschovejte také v bezpečné místo, abyste je mohli používat.

Výrobce nenese odpovědnost za případné škody na majetku nebo osobách vzniklé v důsledku nesprávné instalace nebo nesprávného používání zařízení.

OBSAH

KAPITOLA 1. UPOZORNĚNÍ	59
KAPITOLA 2. POPIS VÝROBKU	60
TYP PANELU	60
POPIS OVLÁDACÍHO PANELU	60
KAPITOLA 3. UŽÍVÁNÍ	61
TRADIČNÍ HORÁKY - PLYNOVÁ PLOCHA	61
JAK POUŽÍVAT HORÁKY	61
UPOZORNĚNÍ	61
VAROVÁNÍ A TIPY PRO UŽIVATELE	62
NÁVOD K POUŽITÍ	62
POKYNY PRO UŽIVATELE	63
UMÍSTĚNÍ VYTÁPĚCÍCH POLÍ - INDUKČNÍ PANEL	63
TIMER	64
FUNKCE DĚTSKÉHO ZÁMKU	64
UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA	64
VYPNUTÍ VYTÁPĚCÍCH POLÍ	64
VYPNUTÍ PANELU	64
ZÁČATEK VAŘENÍ	64
KAPITOLA 4. ČIŠTĚNÍ	67
KERAMICKÝ SKLENĚNÝ PANEL	67
KAPITOLA 5. INSTALACE ZAŘÍZENÍ	68
DALŠÍ UPOZORNĚNÍ	68
VAŘENÍ NA INDUKČNÍ DESCE	68
ROZMĚRNÁ TABULKA	68
TECHNICKÉ INFORMACE PRO INSTALÁTORY	69
UMÍSTĚNÍ TEPELNÉ DESKY	69
MONTÁŽ TEPELNÉ DESKY	70
POLOHOVACÍ HÁČKY	70
DŮLEŽITÉ SPECIFIKACE INSTALACE	71
VENTILAČNÍ SYSTÉM KUCHYŇSKÉ MÍSTNOSTI	71
UMÍSTĚNÍ A PŘÍVOD VZDUCHU	71
PŘIPOJENÍ K INSTALACI PLYNU	71
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ INSTALACI	72
KAPITOLA 6. REGULAČNÍ ČINNOSTI	74
HORÁKY	74
PŘEVOD PLYNU VÝMĚNA TRYSEK	74
KAPITOLA 7. ÚDRŽBA	76
ÚROVEŇ VÝKONU ELEKTRICKÝCH KOMPONENTŮ	76
KAPITOLA 8. VYSVĚTLOVÁNÍ CHYB	77
VYSVĚTLOVÁNÍ SPECIÁLNÍCH STATUSŮ	77
PORUCHY INDUKČNÍHO POLE	78
PORUCHY / POPLACHY	79
KAPITOLA 9. TECHNICKÉ ÚDAJE	80
SPECIFIKACE OBSAŽENÁ NA TYPOVÉM ŠTÍTKU	80
SPECIFIKACE PŘEVODU PLYNU	80
TECHNICKÁ PODPORA A NÁHRADNÍ DÍLY	80

KAPITOLA 1. UPOZORNĚNÍ

Výrobce neodpovídá za nepřesnosti nebo chyby obsažené v této příručce. Grafika zde prezentovaná je čistě ilustrativní - skutečný vzhled produktu se může lišit.

Výrobce si vyhrazuje právo na změny výrobků, které považuje za nezbytné a užitečné, což neovlivní funkčnost a bezpečnost produktu.

Tento indukční plynový sporák byl navržen pro domácí použití pouze jako zařízení na vaření jídel. Použití této varné desky pro jiné účely než pro vaření jídel by se mělo považovat za nevhodné a nebezpečné (např. pro vytápění místností).

VAROVÁNÍ: Toto zařízení a jeho přístupné části se během používání zahřívají.

VAROVÁNÍ: Nedotýkejte se horkých částí varné desky.

VAROVÁNÍ: Děti do 8 let by neměly mít kontakt se spotřebičem, pokud jsou pod neustálým dohledem.

VAROVÁNÍ: Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a lidé s omezenou fyzickou, smyslnou nebo duševní zdatností nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod neustálým dohledem nebo dostali instrukce, jak zařízení používat v bezpečným způsobem a rozumějí možná nebezpečí vyplývající z používání.

VAROVÁNÍ: Děti by si neměly hrát se zařízením.

VAROVÁNÍ: Čištění a údržba zařízení by neměla být prováděna dětmi bez dozoru.

VAROVÁNÍ: Hlídejte pokud vaříte jídlo na tucích nebo olejích - mohou se snadno vznítit. NIKDY nehaste hořící olej nebo tuk vodou, stroj vypněte od elektrického nebo plynového napájení a potom oheň zakryjte víkem nebo přikrývkou.

VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Neskladujte předměty na topných plochách.

VAROVÁNÍ: Pokud je povrch panelu prasklý, vypněte zařízení, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

VAROVÁNÍ: K čištění varné desky nepoužívejte parní čističe.

VAROVÁNÍ: Zařízení není určeno k provozu s externími hodinami nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

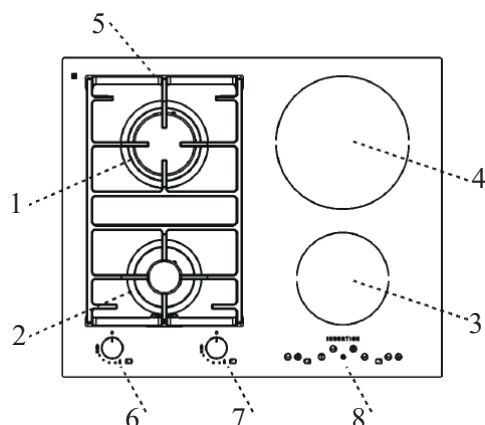
VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryty varné desky navržené výrobcem spotřebiče nebo označeny výrobcem zařízení v této příručce jako vhodné nebo krycí desky vestavěný do zařízení.

VAROVÁNÍ: Proces vaření na varné desce musí být neustále sledován. Krátké vaření musí být pod dohledem po celou dobu.

KAPITOLA 2. POPIS VÝROBKU

TYP PANELU

Toto zařízení má 4 varné zóny (2 plynové hořáky a 2 indukční pole) různých velikostí a různých úrovní výkonu. Topné články (2 indukční pole) jsou typu magnetické indukce, které se zapnou po výběru vhodné varné zóny. Úroveň topného výkonu je regulována pomocí předního ovládacího panelu, od úrovně 1 do 9 (v závislosti na modelu zařízení). Tento panel má také pole Booster (funkce rychlého varu) označené písmenem P na displeji zařízení. Varné plochy mají soustředné pole s následujícími průměry:

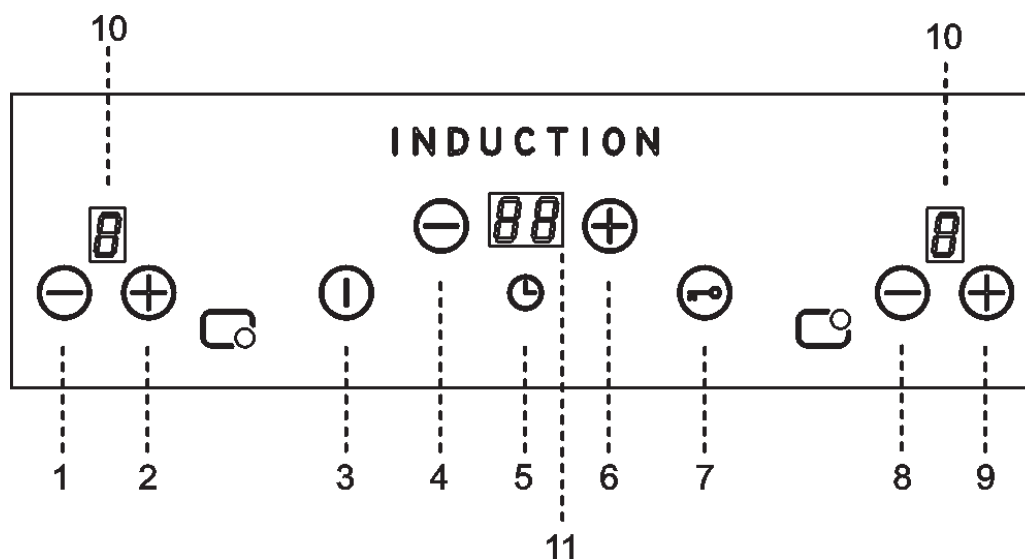


1. Rychlý hořák 2800 W
2. Pomocný hořák 1000W
3. Indukční pole 014,5cm 1200W (Booster 1600W)
4. Indukční pole 021cm 1500W (Booster 2000W)
5. Litinový rošt
6. Řízení hořáku č. 5
7. Řízení hořáku č. 4
8. Dotykové ovládání indukčních polí

! POZNÁMKA:

Toto zařízení bylo vyrobeno pouze pro použití domů. Jakékoli jiné použití způsobí ztrátu záruky výrobce.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



1. Ovládání indukčního pole č. 6, senzor „-“
2. Ovládání indukčního pole č. 6, senzor „+“
3. Senzor vypnuto/vypnuto (ON/OFF)
4. Senzor „-“ programování časovače
5. Ikona časovače
6. Senzor „+“ programování časovače
7. Blokovací senzor
8. Ovládání indukčního pole č. 7, senzor „-“
9. Ovládání indukčního pole č. 7, senzor „+“
10. Displej úrovně výkonu (0-9)
11. Hodinový displej

KAPITOLA 3. UŽÍVÁNÍ

TRADIČNÍ HORÁKY - PLYNOVÁ PLOCHA

Knoflíky plynových hořáků jsou označeny příslušnými schématy odkazujícími na konkrétní hořák.

Po připojení varné desky k plynu z láhve nebo k plynové síti zapálte hořáky, jak je uvedeno níže:

- Zapálení hořáku sirkou:

Stiskněte a otočte knoflík odpovídající požadovanému hořáku v opačném směru než pohyb hodinových ručiček, dokud nedosáhne polohu „velký plamen“ (obr. 1). Poté přiblížte zapálenou sirku poblíž hořáku.

- Osvětlení hořáku automatickým elektrickým zapalovačem:

Stiskněte a otočte knoflík odpovídající požadovanému hořáku v opačném směru než pohyb hodinových ručiček, dokud nedosáhne polohu „velký plamen“ (obr. 1). Poté stiskněte knoflík.

- Zapalování hořáku vybaveného ochranou proti výboji plynu:

Knoflíky vybavené ochranou proti úniku plynu se musí otáčet ve směru proti směru hodinových ručiček, dokud nedosáhnou polohu „velký plamen“ (obr. 1) a zastaví se. Stiskněte knoflík a opakujte výše uvedené kroky. Držte knoflík stisknutý asi 10 sekund po zapálení hořáku.



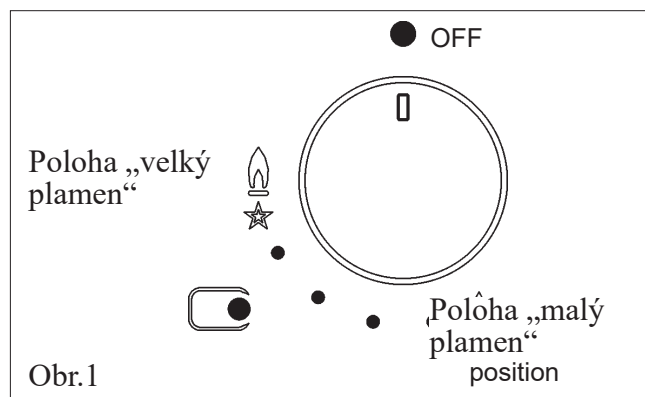
UPOZORNĚNÍ:

Nepokoušejte se zapálit hořák, pokud je kryt hořáku umístěn nesprávně. V případě neplánovaného zastavení hořáku, nespouštějte jej znovu po dobu 1 minuty.

JAK POUŽÍVAT HORÁKY

Nezapomeňte na následující pokyny, abyste dosáhli co nejlepší výkon při možné nejnížší spotřebě plynu:

- Pro každý hořák používejte vhodné nádobí (obr. 2).
- Když se kapalina vaří v nádobě, omezte plamen hořáku na hospodárný (obr. 1).
- Vždy používejte víčka pro hrnce.
- Používejte pouze nádobí se silným plochým dnem.

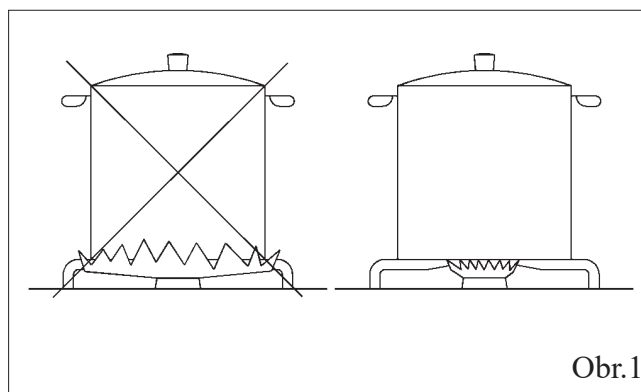


HORÁK	VÝKON W	Ø NÁDOBY CM
S dvojitou korunou	5000	24 / 26
Rychlý	2800	20 / 22
Pomocný	1000	10 / 14

UPOZORNĚNÍ:

- Hořáky s ochranou proti vypouštění plynu lze vypalovat pouze tehdy, když odpovídající knoflík byl nastaven do polohy „velký plamen“ (obr. 1).
- Sírky lze použít v případě výpadku napájení.

- Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru, pokud jsou hořáky zapálené. Ujistěte se, že nejsou poblíž děti. Zvláštní pozornost věnujte správnému umístění model. Neponechávej bez dozoru jídlo připravované na tucích nebo olejích, kvůli jejich vlastnostem zapalování.
- Nikdy nepoužívejte aerosoly v blízkosti zařízení, když je používáno.
- Jídla širší než tato jednotka se k použití nedoporučují.



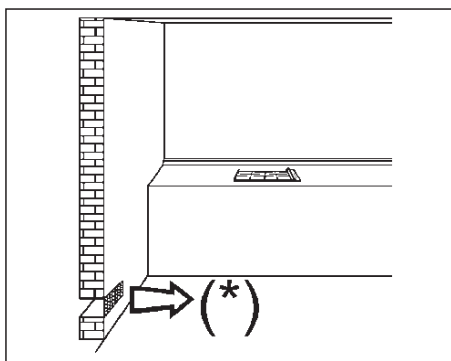
Obr.1

VAROVÁNÍ A TIPY PRO UŽIVATELE:

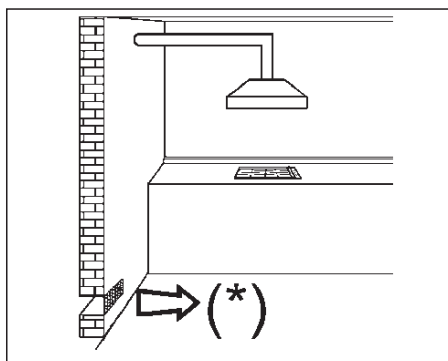
- Použití sporáku nebo plynového sporáku vytváří teplo a vlhkost v místnosti, kde bylo zařízení nainstalováno. Místnost musí mít dostatečné větrání - ventilační kanály udržujte volné (obr. 3) a zapněte mechanické zařízení provzdušňování (kuchyňská digestoř nebo elektrický ventilátor: obr. 4 a obr. 5).
- Dlouhé a intenzivní používání zařízení může vyžadovat dodatečné větrání. Tohle se může dosáhnout otevřením okna nebo zvýšením rychlosti digestoře.
- Po použití varné desky se ujistěte, že jsou knoflíky vypnuté a vypněte přívod plynu ze sítě nebo plynové láhve.
- Pokud knoflíkové ventily nefungují správně, kontaktujte autorizované servisní středisko

Během vaření a bezprostředně po vaření jsou některé prvky horké. Vyhněte se dotýkání horkých prvků.

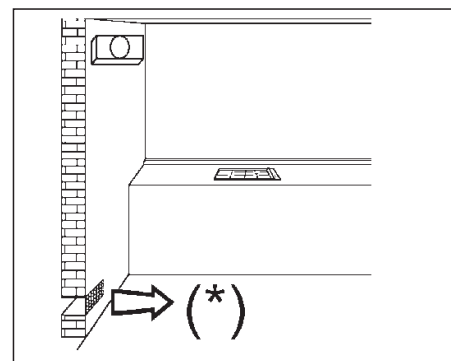
(*) Větrání: Viz část INSTALACE



Obr.3



Obr.4



Obr.5

NÁVOD K POUŽITÍ:

- Toto zařízení bylo vyrobeno pro vaření a ohřívání potravin. Každé použití tohoto zařízení je považováno za nevhodné.
- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k vytápění místnosti.
- Nepokoušejte se měnit technické specifikace tohoto zařízení, protože to může být nebezpečné.

- Pokud se tento panel již nepoužívá (např. výměna starého modelu), před jeho likvidací produkt, jej udělej nefungujícím v souladu s platnými zákony o ochraně a prevenci zdraví a znečištění životního prostředí. Tím, že budou nebezpečné díly zneškodněny, chráníte děti, které si mohou hrát s ponechaným zařízením.
- Nedotýkejte se zařízení mokřými nebo vlhkými rukama.
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným a nepřiměřeným použitím.
- Pokud není panel ihned po znečištění vyčištěn, existuje riziko, že bude znečištění obtížné odstranit po několika použitích.
- Při používání tohoto topného zařízení nepoužívejte rukavice. S panelem vždy manipulujte čistými rukama a jemně stiskněte senzory.
- Na povrchu panelu nikdy nenechávejte kovové předměty (vidličky, nože, lžíce, víka atd.), protože mohou akumulovat teplo a vytvářet nebezpečí.
- Tenhle panel pracuje v souladu s platnými normami elektromagnetického pole a rušení vyplývající z jejich použití. Zařízení plně vyhovuje příslušným právním požadavkům. Pro uživatele kardiostimulátorů. Magnetické pole může ovlivnit činnost kardiostimulátoru. Doporučujeme získat informace od prodejce nebo lékaře.
- Uživatelé kardiostimulátorů nebo jiných podobných zařízení si musí být jisti, že funkce těchto zařízení není rušena magnetickým polem generovaným varnou deskou s frekvencí od 20 kHz do 50 kHz.

POKYNY PRO UŽIVATELE

Každé stisknutí senzoru ovládacího panelu je potvrzeno krátkým zvukovým signálem. Funkce tohoto panelu, které používají tuto technologii, se aktivují jemným stisknutím symbolu na povrchu zařízení. Při prvním připojení varné desky k napájení se zapne systém kontrolující správnou funkci zařízení a všechna kontrolní světla budou aktivována na několik sekund.

UMÍSTĚNÍ VYTÁPĚCÍCH POLÍ - INDUKČNÍ PANEL

Hořák umístěný na přední straně desky: 

Hořák umístěný na zadní straně desky: 

Při každém opětovném připojení panelu k napájecímu zdroji se zobrazí na ovládacím panelu ikona  zámek, odpovídající LED svítí. Po odstranění zámku ovládacího panelu (stisknutím symbolu na  1 sekundu) zapnete panel pomocí senzoru  stisknutím a přidržením na několik sekund.

Pokud do 10 sekund není vybrána žádná funkce, panel se automaticky vypne.

Umístění každého topného článku je označeno vedle odpovídající regulační zóny. Lokalizujte, který topný prvek chcete zapnout a aktivovat pomocí senzorů + a - úpravou úrovně topného výkonu v rozsahu 1 až 9. Zatímco vybraný topný prvek má nastavenou úroveň výkonu na 9, stisknutím senzoru + můžeme aktivovat funkci rychlého varu, tj. Booster, označený s písmenem P na displeji. Vybraný topný prvek bude pracovat na nejvyšší úrovni napájení po dobu 10 minut, po této době se vrátí na úroveň 9, bude to zaznamenáno krátkým akustickým signálem.

TIMER

Další funkcí je funkce časovač. Čas vaření lze naprogramovat od 1 minuty do 99 minut, na ovládacím panelu je odkaz na časovač označen ikonou .

Po aktivaci vybraného pole a jejím výběru na ovládacím panelu aktivujte funkci časovače pomocí senzorů + nebo - nad symbolem . Poté se vraťte na vybrané pole a naprogramujte jej pomocí senzorů + nebo -. Vraťte se k časovači a nastavte pracovní čas pomocí + nebo - senzorů. Naprogramované topné těleso je osvětleno odpovídající diodou LED nad indikátorem úrovně výkonu.

Časovač se spustí 5 sekund po stisknutí posledního senzoru a spustí se varné pole, dokud se číslo na displeji nezmění na 0. Poté zvolené varné pole automaticky zhasne. Po uplynutí naprogramovaného času bude aktivována sekvence zvukových signálů, opakujících se každé 3 sekundy během 1 minuty.

Během naprogramované doby vaření je možné změnit úroveň výkonu a dobu trvání timeru.

Při každém stisknutí senzoru + nebo - vybraného varného pole, úroveň výkonu bude zvýšena nebo snížena. Chcete-li změnit zbývajících čas časovače, stiskněte a držte senzor + nebo - dokud se nerozsvítí LED zvolené zóny. Poté čas timeru lze podle toho změnit stisknutím senzorů časovače + nebo -.

FUNKCE DĚTSKÉHO ZÁMKU

Funkce Child Lock  chrání varnou desku před neúmyslným spuštěním. Chcete-li to spustit funkce, senzor musíte stisknout asi 3 sekundy (kontrolka se rozsvítí). není možná při zapnutém zámku ovládacího panelu spustit blokádu varné zóny. zatímco pokud fungují varné zóny, je možné je vypnout i při zapnuté bloádě . Tato funkce se vypne stisknutím senzoru  po dobu 2 sekund pro všechny konfigurace.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA

Každá varná zóna má indikátor zbytkového tepla. Na displeji po vypnutí vybraného pole se může objevit symbol **H**. Tento symbol znamená, že varná zóna je horká. Vybranou varnou zónu je možné znovu zapnout, když je viditelný symbol **H** při těchto poli.

VYPNUTÍ VYTÁPĚCÍCH POLÍ

Varné zóny se vypnou, když je úroveň výkonu 0. Vybraná varná zóna se automaticky vypne 5 sekund poté, co se na displeji objeví úroveň výkonu 0. Pokud varná zóna zůstává horká, symbol **H** indikuje přítomnost zbytkového tepla. Okamžitě vypněte vybranou varnou zónu a současně stiskněte senzory + a - nebo stiskněte samotný senzor - dokud se na displeji neobjeví úroveň výkonu 0.

VYPNUTÍ PANELU

Panel lze vypnout pomocí senzoru stisknutím na minutu, i když jsou varné pole v provozu. Poté budou všechna pole deaktivována současně a varná deska bude vypnutá. Pokud se varné pole zahřejí, na displeji se objeví symbol **H**, který bude indikovat přítomnost zbytkového tepla, a to i po úplném vypnutí panelu. Tento panel má nainstalován systém tepelné ochrany. Pokud je teplota panelu nad 95°C, bude automaticky vypnutý. Tento systém chrání také vnitřní součásti desky před poškozením v důsledku vysoké teploty.

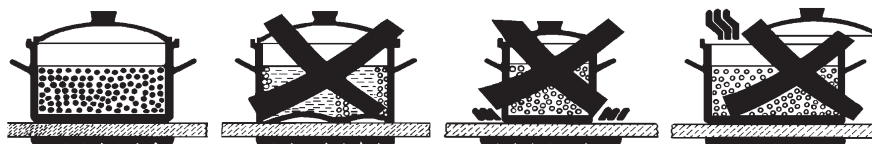
ZÁČATEK VAŘENÍ

Následující tabulky uvádějí, jaké úrovně výkonu lze nastavit a jaké druhy potravin mohou být připraveny na těchto úrovních. Tyto hodnoty se mohou lišit od množství jídla a preferencí uživatele.

VARNÉ POLE	Ø NÁVODY V CM	VÝKON W	VÝKON BOOSTER W
6	14,5	1200	1600
7	21	1500	2000

ÚROVEŇ VÝKONU	TYP POTRAVIN A VAŘENÍ (PRO OBLAST VYKUROVÁNÍ)
1	Hladina vhodná pro rozpuštění másla, čokolády atd. Pro ohřev menších množství tekutin.
1-3	Hladina je vhodná pro ohřev většího množství tekutin, pro přípravu krémů, omáček vyžadujících delší dobu vaření
4-8	Pro rozmrazování zmrazených potravin a přípravu gulášů, pro ohřev tekutin k varu nebo na malém ohni.
5-9	Pro vaření pokrmů, které je třeba vařit, pro jemné pečené maso a ryby.
9-P	Pro vaření většího množství kapaliny, pro smažení atd.

Chcete-li účinně vařit s topným článkem, používajíc co nejméně energie, vždy používejte: hrubé hrnce s plochým dnem se šířkou přizpůsobenou šířce topného prvku (viz obrázek níže). Vařte s víkem, abyste šetřili energii. Když se sníží úroveň výkonu topného článku kapalina v hrnci dosáhne bodu varu.



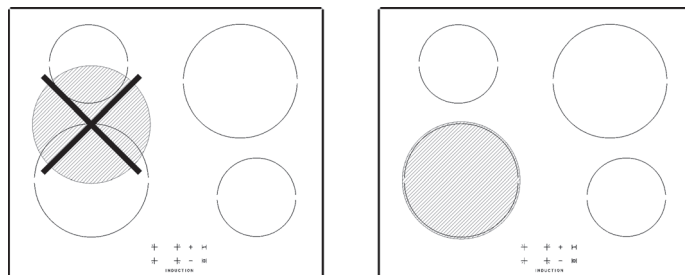
Obr.6

UPOZORNĚNÍ:

VIZ OBR. 7 PRO SPRÁVNÉ POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ A PAMATUJTE SI:

- Připojte elektrické napájení až po umístění hrnce na varnou zónu.
- Používejte nádobí s hrubým plochým dnem.
- Před umístěním na varnou zónu otřete spodní část nádoby na sucho.
- Nádobí netahejte přes varnou desku, protože by to mohlo poškodit povrch varné desky.
- Nikdy nenechávejte varnou desku bez dozoru a nedovolte, aby vaše dítě bylo blízko desky. Věnujte zvláštní pozornost dětem, protože si mohou nevšimnout ukazatel zbytkového tepla „H“. Po procesu vaření zůstane varné zóny jsou velmi horké na nějakou dobu, i když byly vypnuty. Nepovolujte dětem položit ruce v těchto polích. Po použití se ujistěte, že jsou všechny knoflíky a senzory v poloze vypnuto (OFF). Ujistěte se, že jsou držadla pánve dovnitř a dohlížejte na vaření na oleji a tuku, protože jsou vysoce hořlavé.
- Po použití varné desky zůstanou varné zóny po dlouhou dobu horké, nedávejte na ně ruce nebo jiné předměty, aby nedošlo k popálení, dokud nezmizí indikátor zbytkového tepla „H“.
- Pokud se na povrchu skleněného panelu objeví prasklina, okamžitě zařízení odpojte od napájení.
- Na horký povrch nepokládejte hliníkové ani plastové předměty.

- Nepoužívejte panel jako pracovní desku.
- Hrnce a pánve musí být správně umístěny na varných zónách (viz obr. 7). pokud nádoba není správně vystředěna v odpovídající tiskové oblasti nebo je vyjmutá bez vypnutí prvku, senzor automaticky vypne disk po několika sekundách a na displeji se zobrazí symbol **U**, který informuje, že nádoba tam není. Pokud hrnec nebo pánev není na povrchu panelu nebo není správně umístěn do varného prostoru do 1 minuty bude deska resetovaná. Pokud není stisknuto žádné ovládací tlačítko, vypne se po 20 sekundách.



Obr.7

- Pokud se hladina výkonu dlouho nezmění, příslušná varná zóna se automaticky vypne. Maximální doba, po kterou může varná deska zůstat zapnuta závisí na zvolené úrovni výkonu (viz tabulka níže: Automatické vypnutí
- panelu).
- Skleněné, hliněné, hliníkové bez speciální povrchové úpravy na dně, měděné a nemagnetické ocelové nádobí nejsou vhodné pro použití na indukční varné desce.
- Doporučujeme používat nádobí s hrubým dnem, protože teplo je potom správně distribuováno a jídlo se vaří rovnoměrně.
- Vždy používejte nádobí označené symbolem nebo slovem INDUCTION, které jsou uzpůsobeny pro použití na indukční varné desce. Použijte magnet k ověření Vašeho nádobí je kompatibilní s indukční varnou deskou (pokud se magnet přilne k misce, je vhodné pro indukční varnou desku).

V následující tabulce jsou uvedeny velikosti misek vhodných pro použití:

Ø VYKUROVACÍHO POLE	Ø MINIMÁLNÍ NÁDOBY
14,5 cm	9 cm
21 cm	13 cm

Jídla s menším průměrem, než jsou výše uvedená, nemusí být detekována, a proto k nim nedojde k zapnutí panelu.

Automatické vypnutí panelu:

VYBRANÁ ÚROVEŇ VÝKONU	MAXIMÁLNÍ PROVOZNÍ ČAS (V HODINÁCH)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10

VYBRANÁ ÚROVEŇ VÝKONU	MAXIMÁLNÍ PROVOZNÍ ČAS (V HODINÁCH)
6	10
7	10
8	10
9	3

KAPITOLA 4. ČIŠTĚNÍ



DŮLEŽITÉ:

Během čištění a údržby odpojte zařízení od elektrického a plynového napájení.

KERAMICKÝ SKLENĚNÝ PANEL

Je velmi důležité vyčistit desku po každém použití, dokud je skleněná deska stále teplá.

Nečistěte disk abrazivními, žíravými, kovovými drátěnky atd.

Pravidelně čistěte horkou desku, litinový rošt, kryty hořáků „A“, „B“, „C“ a korunky hořáků „T“, (viz obr. 8/A - 8/B) s teplou vodou a malým množstvím mycí kapaliny.

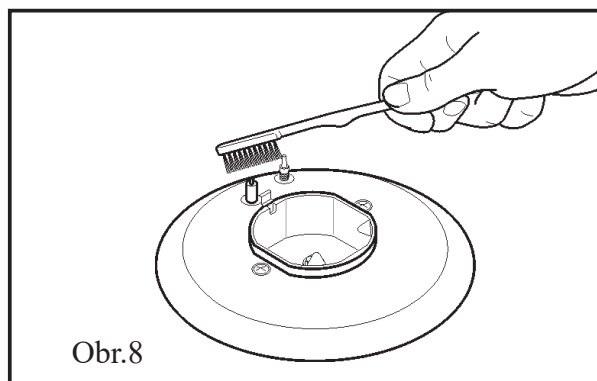
Tyto součásti by měly být vyčištěny malým nylonovým kartáčem, jak je znázorněno níže (obr. 8), a nechte zcela vysušit. Nečistěte součásti v myčce na nádobí.

Podle výše uvedených pokynů je třeba očištěné povrchy opláchnout a otřet do sucha. Nikdy je nečistěte, pokud jsou teplé a nepoužívejte abraziva.

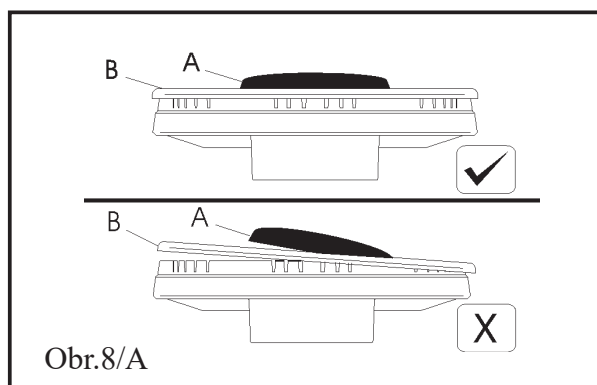
UPOZORNĚNÍ:

Při zpětné montáži částí desky postupujte následovně:

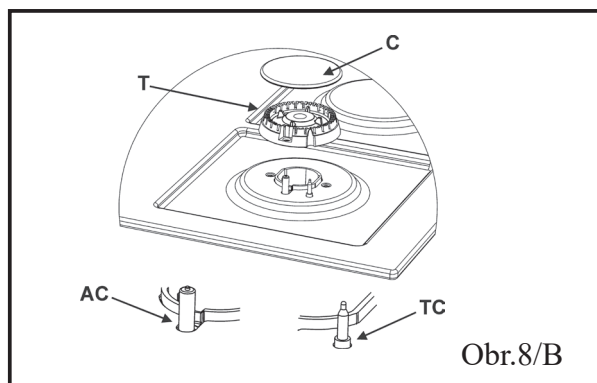
- Zkontrolujte, zda otvory koruny hořáku „T“ (obr. 8 / A) nejsou blokovány cizími předměty.
- Zkontrolujte, zda jsou smaltované kryty hořáků „A“, „B“, „C“ (obr. 8/A - 8/B) správně použity na koruně hořáku. Musí být stabilně nasazený.
- Přesná poloha železných mřížek je určena zaoblenými rohy, které by se měli nastavit k boční hraně varné desky.
- Ventily neotvírejte násilím, pokud je obtížné je otevřít. Kontaktujte autorizované servisní středisko s cílem opravit chybu.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní zařízení.



Obr.8



Obr.8/A



Obr.8/B



POZNÁMKA:

Nepřetržité používání může kvůli vysoké teplotě změnit barvu hořáků.

KAPITOLA 5. INSTALACE ZAŘÍZENÍ

DALŠÍ UPOZORNĚNÍ

V závislosti na stupni znečištění doporučujeme:

- Pro lehké znečištění postačí vlhká houba.
- Pro větší a hrubší nečistoty použijte škrabku (viz obr. 9). Při používání škrabky buďte opatrní aby nedošlo k poškození povrchu panelu.
- Tekuté skvrny lze snadno odstranit octem nebo citronovou šťávou.
- Během vaření nenechávejte na povrch varné desky kapat cukr ani silně oslazená jídla. Pokud k tomu dojde, okamžitě desku vypněte a vyčistěte jej horkou vodou a škrabkou (zatímco skvrny obsahující značné množství cukru jsou stále horké).
- Kovové odrazy mohou časem způsobit změnu barvy nebo poškrábání kvůli špatnému čištění a nesprávnému pohybu pánve. Škrábance je obtížné odstranit, ale nemají vliv na správnou funkci varné desky.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní zařízení.

VAŘENÍ NA INDUKČNÍ DESCE

Princip indukčního vaření je založen na magnetickém jevu. Když dáme nádobu na zvolené topné pole, zapnete varnou desku a aktivujete vybraný topný článek, elektronický obvod uvnitř zařízení generuje indukovaný proud, který ohřívá dno nádoby a jídlo (viz obr. 10).

ROZMĚRNÁ TABULKA

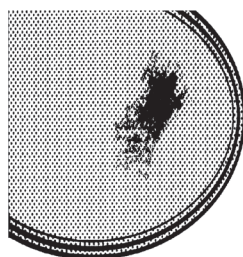
VELIKOST DESKY	A	B	C	D	E	F	G
60 cm	560	490	55	55	60	Min. 30 – Max. 50	Min 120 mm



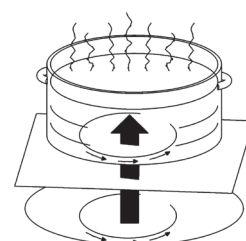
POZOR:

Tabulka rozměrů se vztahuje k obr. 11, 12 a 13.

Obr.9



Obr.9/A



Obr.10



UPOZORNĚNÍ:

Nepokládejte sklo přímo na zařízení. Spodní část desky musí spočívat na zařízení.

TECHNICKÉ INFORMACE PRO INSTALÁTORY

- Musí být provedeny níže popsané procesy instalace, úpravy a údržby pouze kvalifikovaným personálem.
- Zařízení musí být správně instalováno v souladu s platnými zákony a pokyny výrobce. Nesprávná instalace může vystavit Vás nebo Vaše domácí zvířata zranění a způsobit poškození předmětů. Výrobce nenese odpovědnost za výše uvedené v případě nesprávné instalace.
- Po celou dobu životnosti zařízení může zařízení upravovat nebo nastavovat pouze výrobce a/nebo řádně pověřený dodavatel.

UMÍSTĚNÍ TEPELNÉ DESKY

Po odstranění vnitřního a vnějšího obalu jednotlivých částí se ujistěte, že deska nebyla poškozená. V případě pochybností nepoužívejte zařízení a kontaktujte kvalifikovanou osobu personálu.

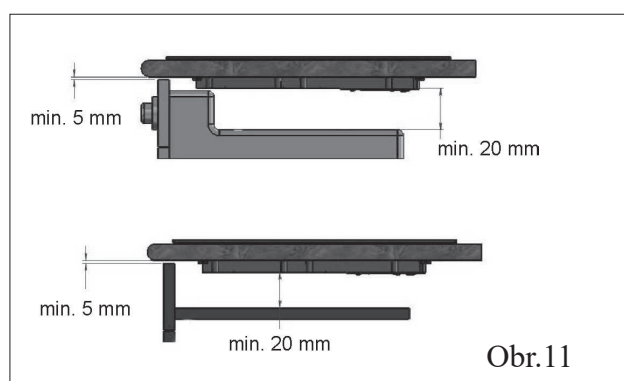
DŮLEŽITÉ:

Musí být správná instalace, regulace a přeměna plynu (ze zemního na LPG) provedená kvalifikovaným instalátorem. Nedodržení tohoto pravidla bude mít za následek ztrátu záruky.

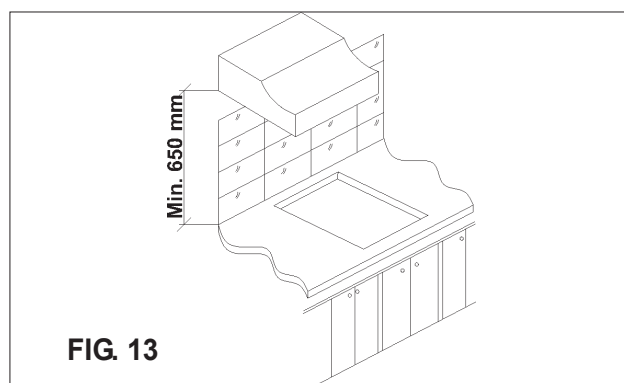
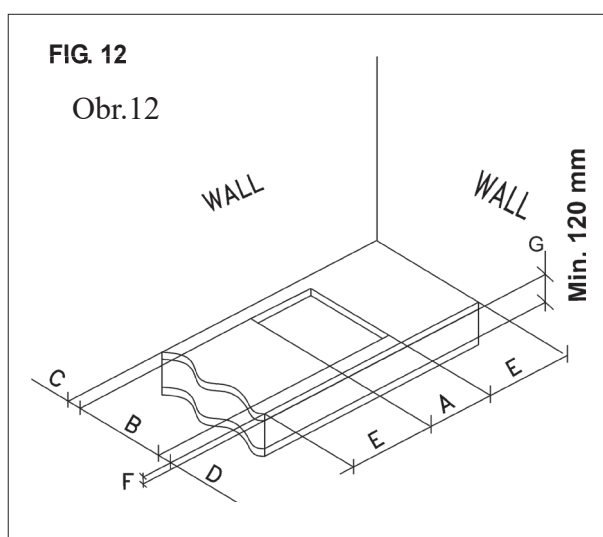
Materiály použité pro balení (karton, plastové sáčky, hřebíky, polystyren atd.) nesmí zůstat v blízkosti dětí, protože jsou potenciálním zdrojem nebezpečí. Je důležité vyříznout vhodný otvor v kuchyňské desce s dodržáním daných rozměrů montážního otvoru (obr. 12) a ujistěte se, že jsou mezi panelem a bočními stěnami, zadní stěnou a horním povrchem bezpečné vzdálenosti zachovány.

Všechny stěny (vlevo nebo vpravo), které přesahují výšku pracovního stolu, musí být v minimální vzdálenosti od řezu, jak je uvedeno v obou sloupcích schéma „E“.

Tato deska patří do 3. třídy, a proto podléhá všem předpisům vztahujícím se k této třídě zařízení.



Obr.11

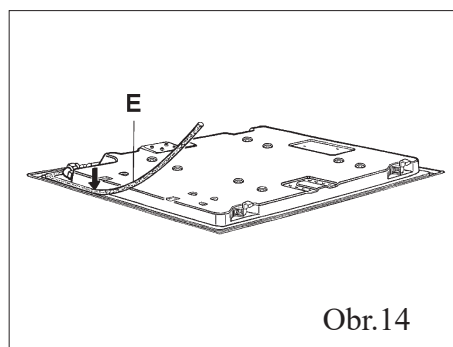
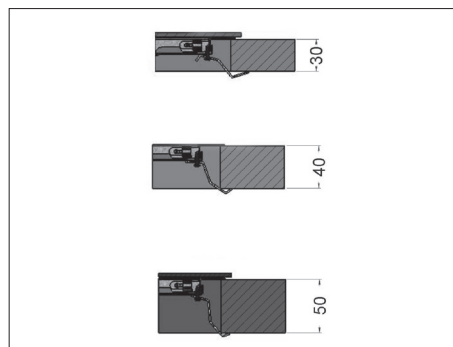


Obr.13

MONTÁŽ TEPELNÉ DESKY

Tato deska je vybavena speciálním těsněním, které zabraňuje vniknutí kapaliny dovnitř zařízení. Pro správnou instalaci tohoto těsnění postupujte podle následujících pokynů:

- Odstraňte všechny pohyblivé části desky (hořáky, korunky hořáků atd.)
- Otočte panel dnem vzhůru a umístěte lepicí tmel „E“ (obr. 14) pod okraj panelu díky čemu se dokonale přizpůsobí vnějšímu okraji skla. Konce tmelu musí být upraveny aniž by se mohli překrývat.
- Umístěte tmel rovnoměrně na sklo a prsty přitlačte tak, aby zůstal na místě.
- Pro plyn: Varnou desku namontujte pomocí příslušných háčků „S“ a označen díl namontujte do otvoru „H“, utáhněte šroub „F“, dokud háček „S“ není pevně na svém místě (obr. 15).
- Pro indukci: umístěte varnou desku do připraveného otvoru v nábytku a přišroubujte ji ke skříni odpovídajícími šrouby „F“ pomocí montážních háčků „G“ (obr. 15/A).
- Aby nedošlo k náhodnému kontaktu s povrchem přehřáté varné desky během použití, je nutné nainstalovat dřevěnou přepážku ve vzdálenosti nejméně 120 mm shora a upevnit ji pomocí šroubů (Obr. 12)



Obr.14

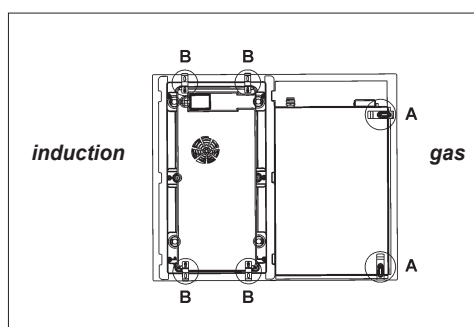


UPOZORNĚNÍ:

V případě prasknutí horké topné desky:

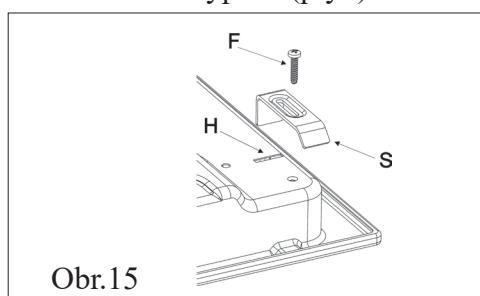
- Okamžitě vypněte všechny plynové hořáky a všechna indukční pole, odpojte zařízení od hlavního napájení.
- Nedotýkejte se povrchu desky.
- Nepoužívejte zařízení.

POLOHOVACÍ HÁČKY

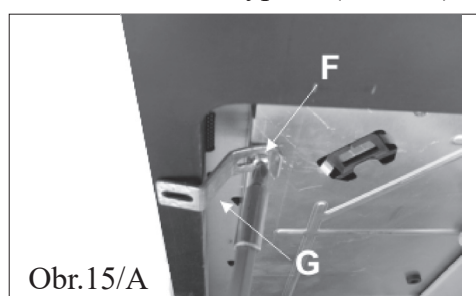


Háček typu A (plyn)

Háček typu B (indukce)



Obr.15



Obr.15/A

DŮLEŽITÉ SPECIFIKACE INSTALACE

Instalační technik by měl vzít v úvahu, že zařízení a jeho boční stěny nemohou být vyšší než kuchyňská deska. Kromě toho by skříň, zadní stěna a další součásti měly být odolné vůči teplotě 90°C.

Fixační lepidlo použité k přilepení laminátu ke skříni by mělo být odolné vůči okolním teplotám 150°C, jinak se bude laminát odchylovat od skříňky.

Toto zařízení musí být nainstalováno v souladu s platnými předpisy.

Tento spotřebič není připojen k jinému odsavači par (digestoř). Nicméně, musí být připojen v souladu s platnými zákony a předpisy. K zajištění větrání a provzdušňování je třeba věnovat pozornost následujícím zásadám.

VENTILAČNÍ SYSTÉM KUCHYŇSKÉ MÍSTNOSTI

Je důležité, aby místnost, ve které je varná deska instalována, byla neustále větraná. To umožní zařízení pracovat správně. Potřebné množství vzduchu je množství potřebné pro pravidelné spalování plynu a větrání místnosti, jehož objem nesmí být menší než 20 m³. Vzduch musí přirozeně protékat permanentními ventilačními otvory (ventilační mřížky) umístěnými ve stěnách cílové místnosti. Tyto otvory musí vypouštět vzduch a jejich kapacitu by měla být rovna 100 100cm² (viz obr. 3). Konstrukce ventilačních mřížek by měla znemožnit blokování těchto děr. Rovněž je povoleno nepřímé větrání nasávaným vzduchem sousední místnosti, v přísném souladu s platnými předpisy.

UMÍSTĚNÍ A PŘÍVOD VZDUCHU

Plynové spotřebiče by měly vždy vypouštět spaliny prostřednictvím extraktorů napojených na komíny, kouřové kanály nebo ty, které přicházejí přímo ven (viz obr. 4). Pokud není možné namontovat odsávací kryt, na okno nebo na zeď, která odděluje místnost od vnějšku, může se nainstalovat (přísně dodržovajíc všechna doporučení norem platných v rozsahu větrání místnosti), ventilátor, který by měl být zapnut společně se zařízením (viz obr. 5).

PŘIPOJENÍ K INSTALACI PLYNU

Před připojením varné desky se ujistěte, že jsou údaje na typovém štítku umístěném na spodní části zařízení v souladu s daty charakterizujícími distribuční síť plynu.

Výkres připojený k této příručce ukazuje typový štítek a samotný štítek umístěný na spodní straně zařízení informuje o jeho regulačních podmínkách: typ plynu a provozní tlak.

Pokud je plyn dodáván z plynové instalace, mělo by být zařízení připojeno prostřednictvím:

- Pevné kovové trubky z oceli splňující požadavky platných norem, které spojky by měly být opatřeny závity v souladu s EN 10226.
- Měděné trubky, v souladu s použitelnými požadavky, jejíž armatury by měly být mechanické utěsněny v souladu s platnými normami.
- Ohebné trubky z nerezové oceli zapuštěné do přepážky, v souladu s platnými normami s maximální délkou 2m a těsněním, které splňuje platné předpisy. Kabel by měl být položen tak, aby nepřicházel do styku s pohyblivými částmi vestavěné části modulu (např. se zásuvkami) a neprocházely tam, kde může být rozdrce

Pokud je plyn dodáván přímo z láhve, je zařízení poháněno regulátorem tlaku, který splňuje požadavky platných norem. Zařízení by mělo být připojeno prostřednictvím:

- Měděné trubky, v souladu s použitelnými požadavky, jejíž armatury by měly být mechanické utěsněny v souladu s platnými normami.

- Ohebné trubky z nerezové oceli zapuštěné do přepážky, v souladu s platnými normami s maximální délkou 2m a těsněním, které splňuje platné předpisy. Kabel by měl být položen tak, aby nepřicházel do styku s pohyblivými částmi vestavěné části modulu (např. se zásuvkami) a neprocházely tam, kde může být rozdrcen. Doporučuje se na hadici umístit speciální adaptér, který je k dispozici na prodej, což usnadňuje aplikaci pryžové hadice regulátoru tlaku na láhev.

Po dokončení připojení k plynovému zařízení nebo plynové láhvi zkontrolujte těsnost pomocí roztoku vody a mýdla, nekontrolujte těsnost této instalace plamenem (např. zapálenou sirkou).

VAROVÁNÍ:

- Připomínáme, že přívodní plynová armatura zařízení má kuželový vnější závit ^", kompatibilní s normy EN 10226.
- Zařízení splňuje požadavky evropské směrnice: CE 2016/426 týkající se plynové bezpečnosti.
- Kromě toho by zdi a přilehlé povrchy a blízké panely měly odolávat teplotám kolem 90°C.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ INSTALACI



DŮLEŽITÉ:

Instalace by měla být provedena v souladu s pokyny poskytnutými výrobcem. Nesprávná instalace tohoto produktu může způsobit zranění osob, zvířat nebo poškození předmětů, za které výrobce není odpovědný.

Připojení k elektrickému systému musí být provedeno v souladu s platnými normami a právní předpisy:

- Napětí musí odpovídat hodnotě uvedené na typovém štítku a průřez kabelu by měl být vybrán pro dané zatížení, také uvedeno na štítku.
- Před připojením zařízení k elektrické instalaci se ujistěte, že je instalační zásuvka řádně uzemněna v souladu s platnými normami a právními předpisy. Producent ne zvyšuje odpovědnost za nedodržení výše uvedených doporučení.

V případě, že je zařízení připojeno k instalaci napájení pomocí zásuvky:

- Vstup „C“ se používá pro kabel v případě neočekávané (viz obr. 16) standardizované zástrčky vhodné pro zatížení uvedené na identifikačním štítku. Připojte vodiče podle schématu znázorněného na obr. 16. Ujistěte se, že je v souladu s uvedenými níže údaji:

Písmeno „L“ (fáze) - hnědý kabel

„N“ (neutrální) - modrý kabel

Symbol uzemnění  - zeleno-žlutý kabel

- Napájecí kabel by měl být umístěn tak, aby teplota na žádném místě nedosahovala 90°C.
- Nepoužívejte reduktory, adaptéry, přizpůsobovací články, bočníky pro připojení, protože může způsobit nesprávné připojení, které by mohlo vést k nebezpečnému zahřívání zařízení a kabelů.
- Po instalaci by měla být zásuvka snadno přístupná.

V případě, že je zařízení připojeno přímo k elektrické síti:

- Nainstalujte vícepólový spínač, tento přepínač, mezi zařízení a zdrojem napájení by měl být dimenzován na toto zařízení a měl by mít otevření kontaktů 3 mm.
- Nezapomeňte, že jistič nesmí odpojovat zemnicí kabel.
- Elektrické připojení může být chráněno vysoce citlivým proudovým chráničem.

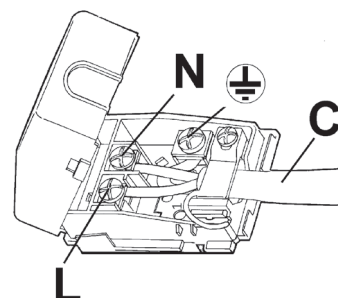
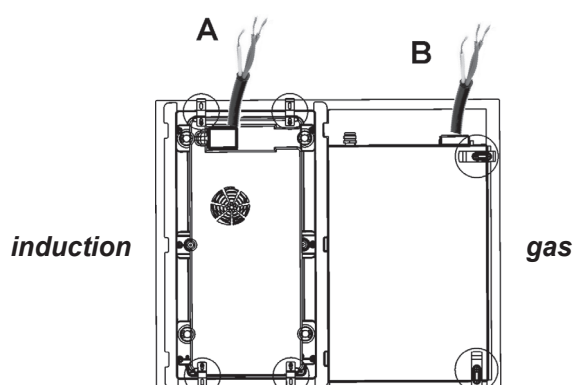
Zejména se doporučuje připojit odpovídající zeleno-žlutý uzemňovací kabel ke správně fungující uzemňovací instalaci. Před zahájením jakékoli práce na zařízení musí uživatel odpojit připojení sítě. Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za zranění osob nebo poškození majetku způsobené nedodržením výše uvedených doporučení nebo změnou zařízení.

Před prováděním jakýchkoli činností na elektrické části by se mělo zařízení odpojit od napájení. Pokud instalace vyžaduje úpravy domácí elektrické instalace nebo v případě nekompatibility soketu se zástrčkou zařízení, kontaktujte prosím kvalifikovaný personál (elektrikáře), který provede příslušné změny. Stejně tak bude muset zkontrolovat, zda průřez soketu je správně vybrán pro příkon zařízení.

UPOZORNĚNÍ:

Všechny naše výrobky splňují evropské normy se všemi následnými změnami. Tento produkt splňuje požadavky příslušných směrnic Evropské unie týkajících se:

- Elektromagnetické kompatibility (ECM).
- Elektrické bezpečnosti (LVD).
- Omezení používání nebezpečných látek (RoHS).
- Ekologického designu (ERP).



Obr.16

Typ a průřez napájecích kabelů (viz obrázek výše).

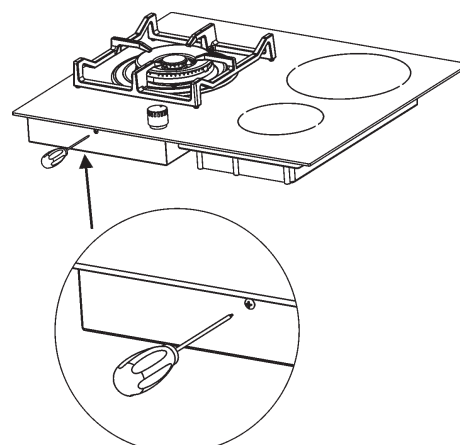
		KABELOVÝ TYP	NAPÁJENÍ JEDNOTLIVÉ FÁZE 220-240 V
PLYNOVÁ DESKA	B	H05 RR-F	3x0,75mm ²
INDUKČNÍ DESKA	A	H07 RN-F H05 VV-F	3x1,5 mm ²

! UPOZORNĚNÍ:

Při výměně napájecího kabelu by měl instalační technik nechat uzemňovací vodič (B) delší než fázové vodiče (Obr. 24) a dodržovat doporučení uvedená v odstavci „Připojení k elektrické instalaci”.

! VAROVÁNÍ:

Okud potřebujete demontovat topnou desku, nejprve odšroubujte šroub pod deskou tak, jak je to je zobrazeno na obrázku vedle.



KAPITOLA 6. REGULAČNÍ ČINNOSTI

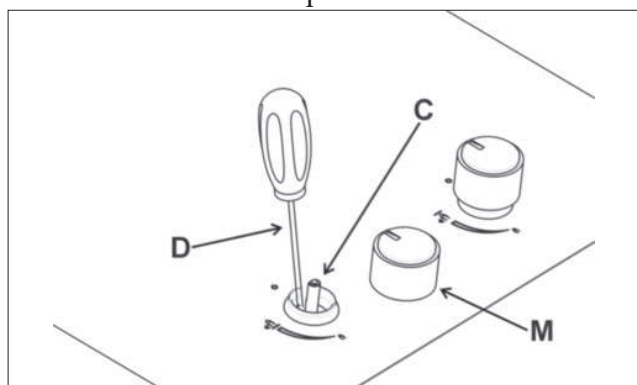
Nastavení, údržba a úpravy by měly být ponechány na provedení autorizovaným servisem nebo kvalifikovaným technikem. Před prováděním jakýchkoli úprav odpojte napájení a vypněte přívod plynu do zařízení.

Po dokončení nastavovacího postupu je třeba použít těsnění.

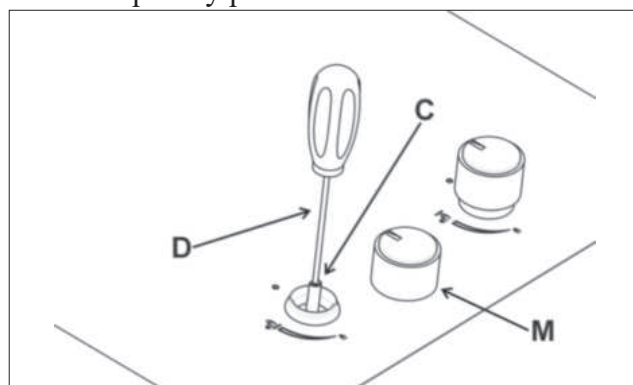
HORÁKY

Nastavení „Minimum“:

- Zapálte hořák a otočte knoflíkem do polohy „minimum“ (symbol malého plamene Obr. 1).
- Demontujte knoflík „M“ (Obr. 22 a 22/A) na hořáku, který se jednoduše zatlačí do špendlíku kohoutku. Obtok pro nastavení minimálního průtoku může být na straně kohoutku (obr. 22) nebo uvnitř špendlíku. V každém případě je přístup k regulačnímu systému získán prostřednictvím zasunutí malého šroubováku „D“ vedle vodovodního kohoutku (obr. 22) nebo do otvoru „C“ uvnitř špendlíku kohoutku. (Obr. 22 / A).
- Otočte obtok doprava nebo doleva a nastavte plamen do malé polohy průtoku.



Obr.22



Obr.22/A

Doporučuje se plamen výrazně nesnižovat. Plamen v nízké průtokové poloze by měl hořet neustále a stabilně. Po dokončení nastavení plamene, opětovně namontujte všechny komponenty ve správné poloze.

Výše popsaná regulace se vztahuje na zemní plyn E (G20).

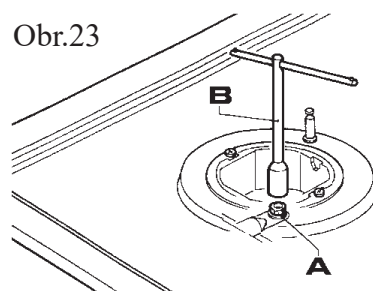
U zkapalněného plynu B / P (G30 a G31) musí být stavěcí šroub zašroubován, dokud není hmatatelný odpor. Mazání špendlíku kohoutku. Pokud je špendlík na kohoutku zablokován, nevynucujte pohyb. Požádejte o technickou podporu pro odstranění poruchy.

PŘEVOD PLYNU VÝMĚNA TRYSEK

Je možné přizpůsobit hořáky různým druhům plynu, stačí namontovat vhodné trysky. Topná deska je z výroby vybavena hořáky na zemní plyn E (G20). Výměnu trysek by měl provádět autorizovaný pracovník technické služby. S cílem vyměnit trysku vyjměte korunku hořáku pomocí klíče „B“, odšroubujte trysku „A“ (viz obr. 23) a poté namontujte trysku vhodnou pro použitý druh plynu. Pevně utáhněte trysku.

Po výměně trysek by měl technik nastavit hořáky a vyměnit těsnění. Změna typu plynu musí být potvrzena podpisem osoby provádějící nastavení a datem převodu. Tyto změny a podpis by měl být umístěn na samolepicí etiketě připojené k zařízení. K zařízení byla připojena sada plynových konverzních trysek a štítků, pokud chybí, kontaktujte autorizované servisní technické středisko. Typový štítek má stůl s průměry trysek a.

Obr.23

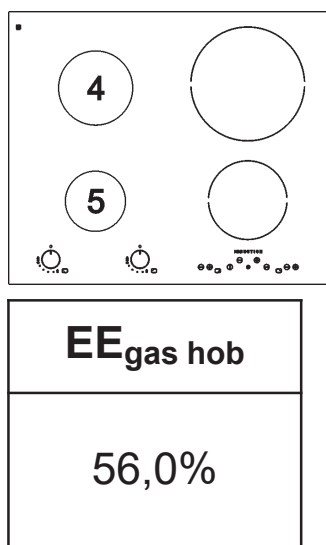


Tabule

HORÁKY	PLYN	TLAK	HODNOTY KALORICKÉ		PRŮMĚR TRYSEK	VÝNOSNOST TEPLA		EEgas burner *
		Mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	
HORÁK DVOJITÁ KORUNA	G30 BUTAN	37	345		2 x 71 B + 44 B	1800	5000	61,6 %
	G31 PROPAN	37	339		2 x 71 B + 44 B	1800	5000	
	G20 ZEMNÍ	20		476	2 x 115 A + 71 A	1800	5000	
RYCHLÝ	G30 BUTAN	37	204		79	800	2800	56,0 %
	G31 PROPAN	37	200		79	800	2800	
	G20 ZEMNÍ	20		267	117 Y	800	2800	
POMOCNÝ	G30 BUTAN	37	73		48	450	1000	N. A.
	G31 PROPAN	37	71		48	450	1000	
	G20 ZEMNÍ	20		95	75 X	450	1000	

*V souladu s nařízením 66/2014 EU k provedení směrnice 2009/125/ES, účinnost (EEgas burner) vypočteno podle EN 30-2-1 z poslední revize z G20.

Systém hořáků:



KAPITOLA 7. ÚDRŽBA

ÚROVEŇ VÝKONU ELEKTRICKÝCH KOMPONENTŮ:

NÁZEV	Ø (CM)	VÝKON (W)	S FUNKCÍ BOOSTER
Topné těleso indukce	14,5	1200	1600
Topné těleso indukce	21,0	1200	2000



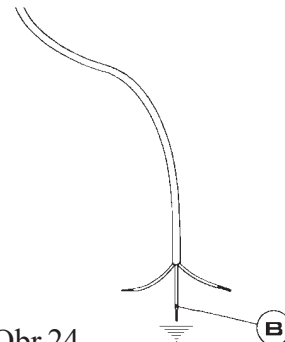
VAROVÁNÍ:

Údržbu směji provádět pouze povoleny osoby.



VAROVÁNÍ:

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí zůstat nahrazen výrobcem nebo poprodejním servisem.

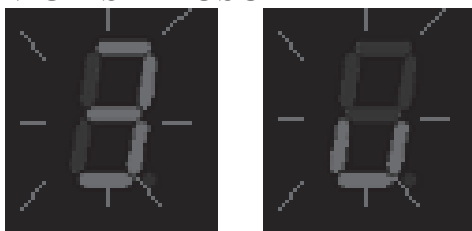


Obr.24

MODEL 2 VYKUROVACÍCH PRVKŮ	DESKA 60CM
NAPĚTÍ	220-240 V
FREKVENCE	50 Hz
JMENOVITÝ VÝKON CELKOVÝ	3600 W

KAPITOLA 8. VYSVĚTLOVÁNÍ CHYB

VYSVĚTLOVÁNÍ SPECIÁLNÍCH STATUSŮ

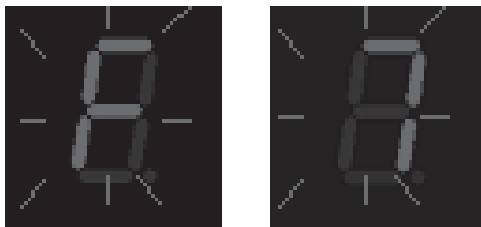


UDÁLOST	ČINNOST	STATUS VY- KUROVACÍHO POLE	DISPLEJ VY- KUROVACÍHO POLE PŘED (1 SEK.)	DISPLEJ VY- KUROVACÍHO POLE ZAD (1 SEK.)
Nepovolené zvětšení výkonu (výhradně pro modely ECO)	Nepovolené zvětšení výkonu	ON/OFF	„r”	„r”
Indukční pole bez vhodné nádoby nebo bez hrnce	Po 1 minutě, pole bude indukční pole vypnuté	ON	‘Power’	„U”
Přehřátí pole indukčního	Topný výkon není zavedená do indukčního pole	OFF	‘ ’ nebo „H”	‘C’
		ON	‘Power’	
Přehřátí generátoru indukčního	Topný výkon není zavedená do indukčního pole	OFF	‘ ’ nebo „H”	‘C’
		ON	‘Power’	
Horké sklo desky kolem indukčního pole (zbytkové teplo)	————	OFF	„H”	„H”

PORUCHY INDUKČNÍHO POLE

Chyby indukčního pole jsou chyby, které způsobují vypnutí jedno nebo více indukčních polí. Zatímco zůstane detekována chyba indukčního pole, odpovídající indukční pole budou vypnuty, ozve se pípnutí (pokud jedno nebo více polí jsou aktivní) a na obrazovkách přiřazených k těmto polím se zobrazí písmeno „F“ a kód chyby. Když se tento stav objeví, senzory indukčního pole nefungují. Všechny chyby mohou být resetovány. To znamená, že když příčina chyby zmizí, displeje odpovídající indukčním polím budou deaktivovány a indukční pole se vrátí do normálního provozu.

Chyby indukčního pole:



UDÁLOST	RESETOVÁNÍ CHYBY	AKCE	DISPLEJ INDUKČNÍHO POLE (PŘEDNÍ A ZADNÍ PO 0,5 S)
Chyba komunikace	Když závada zmizí	Levé nebo pravé indukční pole OFF (****)	F5
Zkrat čidla teploty indukčního pole		Indukční pole OFF (****)	F1
Otevřený obvod čidla teploty indukčního pole		Indukční pole OFF (****)	F2
Chyba 1 čidla teploty indukčního pole		Indukční pole OFF (****)	F7
Chyba 2 čidla teploty indukčního pole		Indukční pole OFF (****)	F8
Porucha relé sběrnice		Indukční pole OFF (****)	F9
Zkrat čidla teploty jednotky napájení		Všechna indukční pole OFF (***)	F3
Otevřený obvod čidla teploty jednotky napájení		Všechna indukční pole OFF (***)	F4
Síť nula, ztráta přechodu		Levé nebo pravé indukční pole OFF (****)	F6

(**) Indukční pole vypnuto a blokováno.

(***) Všechna indukční pole jsou vypnutá a zablokována.

(****) Indukční pole vlevo nebo vpravo a uzamčeno.

PORUCHY / POPLACHY

Chyby zařízení jsou chyby, které způsobují vypnutí celého indukčního varného panelu. Pokud je detekována chyba indukčního varného panelu, všechna pole se vypnou a zazní zvukový signál (pokud je zapnuta jedna nebo více varných zón) a na všech displejích je písmeno „F“ a kód chyby.

Když se tento stav objeví, senzory indukčního pole nefungují. Kromě chyb EEPROM a mikrovládače mohou být ostatní chyby resetovány. To znamená, že když příčina chyby zmizí, všechny displeje se odemknou a indukční varná deska se vrátí do normálního provozu.

Chyby zařízení:

CHYBA	RESETOVÁNÍ CHYBY	AKCE	VŠECHNA INDUKČNÍ POLE ZOBRAZUJÍ (PŘEDNÍ A ZADNÍ PO 0,5 SEC.)
Porucha mikrovládače	————	Zařízení je vypnuto	F0
Chyba vysílače tlačítka ON/OFF	Když závada zmizí		FA
Chyba přijímače tlačítka ON/OFF	Když závada zmizí		FC
Zkrat čidla teploty rozhraní uživatele	Když závada zmizí		FE
Otevřený obvod čidla teploty rozhraní uživatele	Když závada zmizí		Ft
Přehřátí rozhraní uživatele	Když teplota rozhraní uživatele nižší než 90°C		Fc
Porucha EEPROM	————		FH
Chyba převodníku multiplexor A/D mikrovládača	Když závada zmizí		FJ
Chyba okolitého osvětlení	Když je detekován uspokojivé osvětlení		FL
Porucha převodu převodníku A/D mikrovládače.	Když závada zmizí		FU

KAPITOLA 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

SPECIFIKACE OBSAŽENÁ NA TYPOVÉM ŠTÍTKU

Model	KIGH 6422 CI B
Třída	II2H3+
Napětí	220-240V
Frekvence	50-60 Hz
EQn zemního plynu (G20) 20 mbar	3,8 kW
EQn zkapalněného plynu (G30) 37 mbar	276 gr/h
EQn zkapalněného plynu (G30) 37 mbar	271 gr/h
EE plynová deska	56,0%
Celkový výkon indukční desky (W)	3600

SPECIFIKACE PŘEVODU PLYNU

Při přeměně varné desky na jiný typ plynu, než je tovární nastavení, postupujte podle pokynů uvedených v této uživatelské a instalační příručce. Vyměňte štítek na spodní straně zařízení, a štítek dodaný se zařízením v sáčku s příslušenstvím.

TECHNICKÁ PODPORA A NÁHRADNÍ DÍLY

Toto zařízení před odchodem z továrny podstoupilo řadu kontrolních testů provedených kvalifikovanými odborníky, zaručující nejlepší výkon. Originální náhradní díly najdete v našich autorizovaných servisních střediscích. Veškeré potřebné opravy nebo nastavení by měli provádět kvalifikovaní odborníci.

Z tohoto důvodu doporučujeme kontaktovat nejbližší autorizovaný servisní bod, s udáním značky, modelu, sériového čísla a typu poruchy. Podrobnosti o zařízení jsou vyryté na typovém štítku umístěném na zadní straně zařízení. Tyto informace umožní servisnímu pracovníkovi získat vhodné náhradní díly a v důsledku toho zajistí provedení rychlé a efektivní opravy.

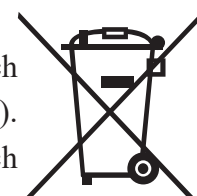
Doporučujeme vyplnit následující údaje

ZNAČKA

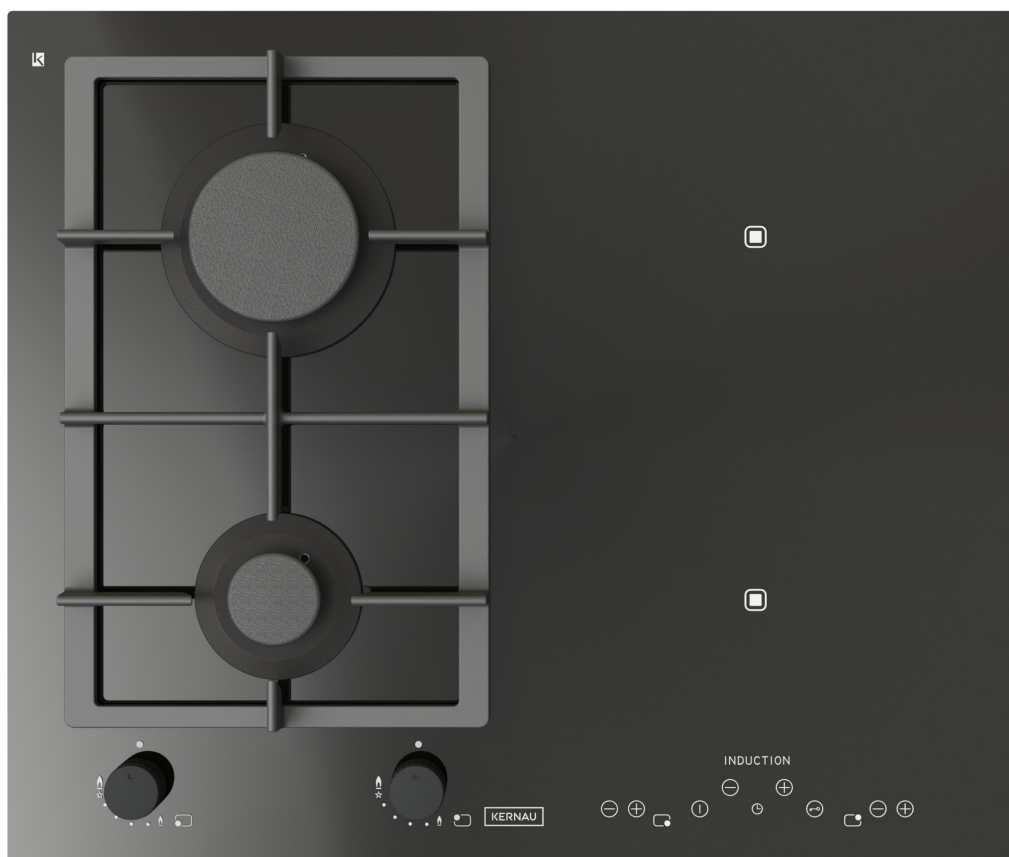
MODEL:

ČÍSLO ZAŘÍZENÍ:

Toto zařízení bylo označeno v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EHS o použitých elektrických a elektronických zařízeních (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Tato směrnice stanoví rámec platný v celé Evropské Unii Pro sběr a opětovné použití starých zařízení.



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ГАЗОВОЇ ПЛИТИ KIGH 6422 CI B



www.kernau.com

ШАНОВНІ КЛІЄНТИ,

Дякуємо за зацікавленість нашою пропозицією та вітаємо з вибором.

Наша мета - запропонувати Вам продукцію високої якості, яка відповідає Вашим очікуванням. Описаний пристрій був виготовлений на сучасних фабриках і ретельно випробуваний на якість. Ця інструкція була опрацьована для полегшення експлуатації пристрою, який виготовлений за останніми технологіями, що гарантують довіру та максимальну продуктивність. Перш ніж користуватися пристроєм, уважно прочитайте цю інструкцію, оскільки вона містить основну інформацію щодо безпечного монтажу, обслуговування та експлуатації. Щодо монтажу пристрою, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру.



УВАГА:

Інструкція містить важливу інформацію щодо використання та обслуговування пристрою, тому уважно прочитайте прості вказівки та дотримуйтесь їх, це дозволить Вам досягти відмінних результатів використання. Будь ласка, зберігайте інструкцію в безпечному місці для подальшого використання.

Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження майна або осіб, спричинені неправильним монтажем або неправильним використанням пристрою.

ЗМІСТ

ГЛАВА 1. ПОПЕРЕДЖЕННЯ	84
ГЛАВА 2. ОПИС ПРОДУКТУ	85
ТИП ПЛИТИ	85
ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ	85
ГЛАВА 3. ВИКОРИСТАННЯ	86
ТРАДИЦІЙНІ ПАЛЬНИКИ – ГАЗОВА ПЛИТА	86
ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПАЛЬНИКИ	86
ПОПЕРЕДЖЕННЯ	87
ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОРАДИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА	87
ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ	88
ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА	88
РОЗТАШУВАННЯ НАГРІВАЛЬНИХ ПОЛІВ – ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА	88
ТАЙМЕР	89
ФУНКЦІЯ CHILD LOCK	89
ПОКАЗНИК ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА	89
ВИМКНЕННЯ НАГРІВАЛЬНИХ ПОЛІВ	89
ВИМКНЕННЯ ПЛИТИ	90
ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ	90
ГЛАВА 4. ОЧИЩЕННЯ	93
ПЛИТА З КЕРАМІЧНОГО СКЛА	93
ГЛАВА 5. ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ	94
ДОДАТКОВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	94
ГОТУВАННЯ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ПЛИТІ	94
ТАБЛИЦЯ РОЗМІРІВ	94
ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКІВ	95
РОЗТАШУВАННЯ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ	95
МОНТАЖ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ	96
ГАЧКИ ДЛЯ ФІКСАЦІЇ	96
ВАЖЛИВІ СПЕЦИФІКАЦІЇ ДЛЯ МОНТАЖУ	97
СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦІЇ КУХОННОГО ПРИМІЩЕННЯ	97
РОЗТАШУВАННЯ ТА ПРИТОК ПОВІТРЯ	97
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ УСТАНОВКИ	97
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ УСТАНОВКИ	98
ГЛАВА 6. НАЛАШТУВАННЯ	101
ПАЛЬНИКИ	101
ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗУ ЗАМІНА СОПЕЛ	101
ГЛАВА 7. ОБСЛУГОВУВАННЯ	103
РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ ЕЛЕКТРИЧНИХ КОМПОНЕНТІВ	103
ГЛАВА 8. ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛОК	104
ВІДОБРАЖЕННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ СТАТУСІВ	104
НЕСПРАВНОСТІ ІНДУКЦІЙНОГО ПОЛЯ	105
НЕСПРАВНОСТІ/СИГНАЛИ ТРИВОГИ	106
ГЛАВА 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ	107
ТЕХНІЧНІ ДАНІ, ЩО МІСТЯТЬСЯ НА ШИЛЬДІ	107
ТЕХНІЧНІ ДАНІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗУ	107
ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА І ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ	107

ГЛАВА 1. ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виробник не несе відповідальності за неточності або помилки, що містяться в цій інструкції. Представлені тут малюнки є чисто ілюстративні - фактичний вигляд товару може відрізнятись.

Виробник залишає за собою право вносити зміни до товарів, які він вважає необхідними та придатними, та які не впливатимуть на функціональність та безпеку товару.

Ця індукційна газова плита розроблена для домашнього використання лише як прилад для приготування їжі. Використання цієї варильної панелі в інших цілях, ніж для приготування їжі, слід вважати недоцільним і небезпечним (наприклад, для опалення приміщень).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей пристрій та його доступні частини нагріваються під час використання.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Будьте обережні, щоб не торкатися гарячих частин варильної поверхні.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Дітей до 8 років слід тримати якомога далі від пристрою, хіба що вони знаходяться під постійним наглядом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Цей пристрій може використовуватися дітьми від 8 років та особами зі зниженими фізичними, розумовими та психічними здібностями та особами, які не мають досвіду та знань щодо експлуатації приладу, якщо буде забезпечений постійний нагляд або інструктаж щодо безпечного використання пристрою та якщо вони розуміють наслідки небезпеки

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Діти не повинні гратись з пристроєм.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Без нагляду діти не повинні чистити або обслуговувати пристрій.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Слідкуйте за приготуванням їжі на жирах або оліях - вони можуть легко загорітися. НІКОЛИ не гасіть олію чи жир водою, вимкніть пристрій від джерела живлення та газу, а потім накривайте вогонь кришкою або пожежною ковдрою.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Небезпека пожежі: Не зберігайте предмети на нагрівальних поверхнях.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Якщо поверхня плити тріснута, вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не використовуйте парові пристрої для чищення цієї варильної поверхні

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Пристрій не призначений до обслуговування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного управління.

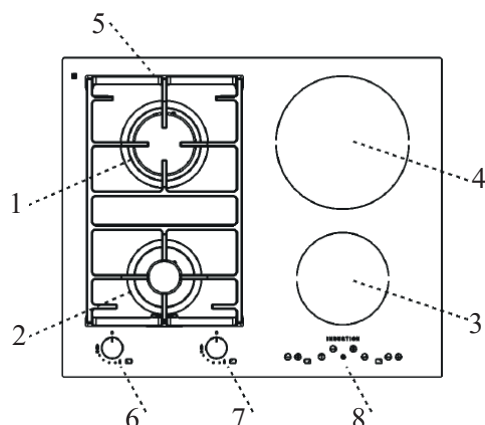
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Використовуйте тільки кришки кухонних плит, які розроблені виробником пристрою або вказані виробником пристрою в цій інструкції як відповідні, або кришки, що вбудовані в пристрій.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Процес готування на варильній поверхні повинен постійно контролюватися. Коротке готування повинно контролюватися постійно.

ГЛАВА 2. ОПИС ПРОДУКТУ

ТИП ПЛИТИ

Цей пристрій має 4 нагрівальні зони (2 газові конфорки та 2 індукційні поля) різного розміру та з різним рівнем потужності. Нагрівальні елементи (2 індукційні поля) мають магнітний тип індукції, які вмикаються при виборі відповідної нагрівальної зони. Рівень нагрівальної потужності регулюється за допомогою передньої панелі управління, від рівнів 1 до 9 (залежно від моделі пристрою). Ця варильна поверхня також має поле Booster (функція швидкого приготування), позначене літерою P на дисплеї пристрою. У зонах приготування є концентричні диски наступних діаметрів:



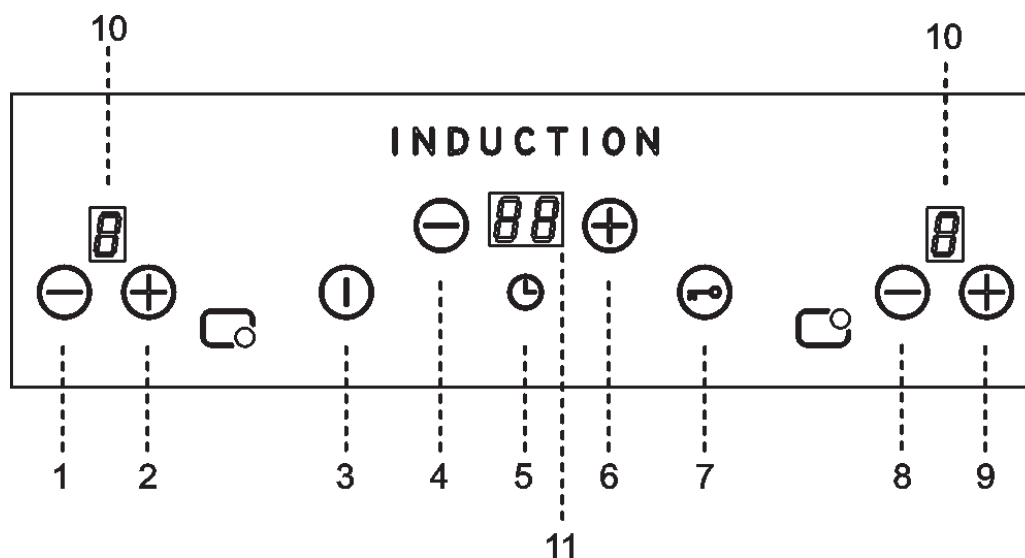
1. Швидкий пальник 2800 Вт
2. Допоміжний пальник 1000 Вт
3. Індукційне поле Ø14,5см 1200 Вт (Booster 1600W)
4. Індукційне поле Ø21см 1500 Вт (Booster 2000 Вт)
5. Чавунна решітка
6. Управління пальником № 5
7. Управління пальником № 4
8. Сенсорне керування індукційними полями



ПРИМІТКА:

Цей пристрій виготовлено лише для домашнього використання. Будь-яке інше використання спричинить втрату гарантії виробника.

ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



1. Управління індукційним полем № 6, сенсор „-”
2. Управління індукційним полем № 6, сенсор „+”
3. Сенсор увімкнення/вимкнення (ON/OFF)
4. Сенсор „-” Програмування таймера
5. Значок таймера
6. Сенсор „+” Програмування таймера
7. Сенсор блокування
8. Управління індукційним полем № 7, сенсор „-”
9. Управління індукційним полем № 7, сенсор „+”
10. Дисплей рівня потужності (0-9)
11. Дисплей годинника

ГЛАВА 3. ВИКОРИСТАННЯ

ТРАДИЦІЙНІ ПАЛЬНИКИ – ГАЗОВА ПЛИТА

Ручки газового пальника позначені відповідними схемами, що стосуються конкретного пальника.

Після підключення варильної панелі до газового балона або до газової мережі запаліть пальники, як зазначено нижче:

- Запалювання пальника сірником:

Натисніть і поверніть регулятор, що відповідає даній конфорці проти годинникової стрілки, поки він не досягне положення „великого полум’я” (мал. 1). Потім прикладіть запалений сірник біля пальника.

- Запалювання пальника автоматичною електричною запальничкою:

Натисніть і поверніть регулятор, що відповідає даній конфорці проти годинникової стрілки, поки він не досягне положення „великого полум’я” (мал. 1). Потім дотисніть регулятор.

- Запалювання пальника, оснащеного захистом від витоку газом:

Ручки, оснащені захистом від витоку газу, слід повернути проти годинникової стрілки, поки вони не досягнуть положення „великого полум’я” (мал. 1) і зупиняться. Натисніть на ручку і повторіть описані вище дії. Слід тримати ручку натиснутою приблизно 10 секунд після загоряння пальника.



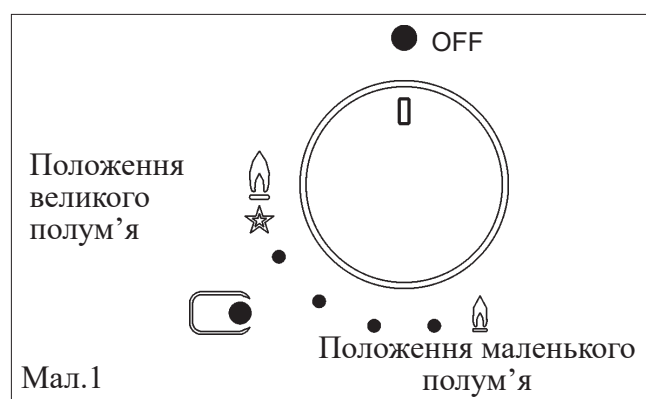
ПРИМІТКА:

Не намагайтеся запалити пальник, якщо кришка пальника встановлена неправильно. У разі незапланованого згасання пальника не запалюйте його знову впродовж 1 хвилини.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПАЛЬНИКИ

Запам’ятайте наступні поради для досягнення найкращої ефективності із можливим найменшим споживанням газу:

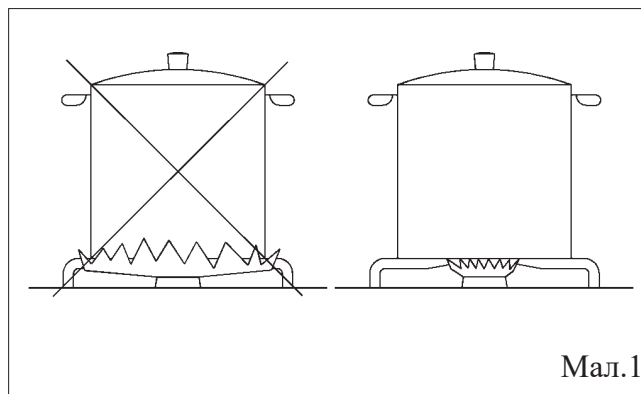
- Використовуйте відповідний посуд для кожного пальника (мал. 2)
- Коли в посудині закипить рідина, зменште полум’я пальника на економне (мал.1)
- Завжди використовуйте кришки для каструль.
- Використовуйте тільки посуд з товстим плоским дном.



ПАЛЬНИК	ПОТУЖНІСТЬ У ВТ	Ø ПОСУД СМ
З подвійною короною	5000	24 / 26
Швидкий	2800	20 / 22
Допоміжний	1000	10 / 14

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Пальники із захистом від витоку газу можуть бути запалені лише тоді, коли відповідна ручка повернута у положення „великого полум’я” (мал. 1).
- Сірники можна використовувати в разі відключення електроенергії.
- Ніколи не залишайте пристрій без нагляду, коли горить палик. Переконайтесь, що поблизу немає дітей. Зверніть особливу увагу, щоб ручки посуду були розташовані правильно. Не залишайте страви, які готуються на жирах або оліях, без нагляду із-за їх властивостей самозаймання.
- Ніколи не використовуйте аерозолі біля пристрою, коли він використовується.
- Посуд, ширший, ніж конфорка, не рекомендується використовувати.



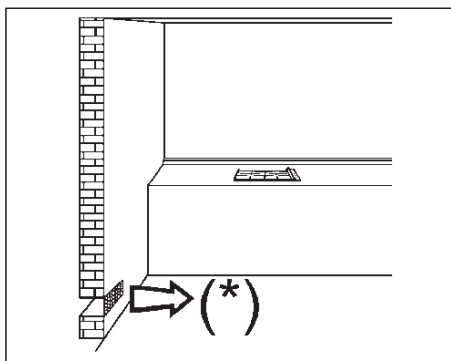
Мал.1

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОРАДИ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА:

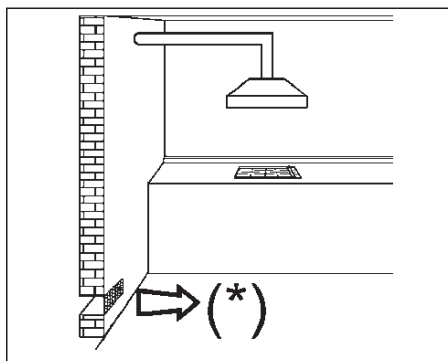
- Використання газової плити або духовки створює тепло та вологість у приміщенні, де встановлено пристрій. У приміщенні має бути достатня вентиляція – слід утримувати вентиляційні канали безперешкодно (мал. 3) та вмикати пристрій механічної аерації (кухонна витяжка або електричний вентилятор: мал. 4 та мал. 5).
- Тривале та інтенсивне використання пристрою може потребувати додаткової вентиляції. Цього можна досягти, відкривши вікно або збільшивши швидкість витяжки.
- Після використання кухонної плити переконайтесь, що ручки знаходяться в положенні вимкнено та вимкніть подачу газу з мережі чи газового балона.
- Якщо клапани ручок не працюють належним чином, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Під час і безпосередньо після завершення процесу готування деякі елементи гарячі. Не торкайтеся гарячих елементів.

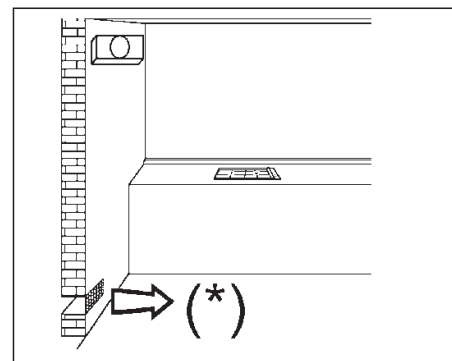
(*) Вентиляція: Див. Розділ ВСТАНОВЛЕННЯ



Мал.3



Мал.4



Мал.5

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ:

- Цей пристрій виготовлено для готування та нагрівання їжі. Будь-яке інше використання цього пристрою вважається неналежним.
- Ніколи не використовуйте цей пристрій для обігріву приміщення.
- Не намагайтеся змінювати технічні характеристики цього пристрою, оскільки це може бути небезпечно.
- Якщо ця плита більше не буде використовуватись (наприклад, заміна старої моделі), перед утилізацією цього продукту виведіть його з експлуатації відповідно до чинного законодавства про охорону здоров'я та запобігання забрудненню навколишнього середовища. Роблячи небезпечні частини нешкідливими, ви захищаєте дітей, які можуть гратись покинутим пристроєм.
- Не торкайтеся пристрою мокрими чи вологими руками.
- Виробник не несе відповідальності за шкоди, спричинені неправильним, неналежним чи нерозсудливим використанням.
- Якщо плита не буде очищена відразу після забруднення, існує ризик, що забруднення буде важко видалити після декількох застосувань.
- Не використовуйте рукавички під час використання цього варильної поверхні. Завжди обслуговуйте плиту чистими руками і обережно натискайте на сенсори.
- Ніколи не залишайте металеві предмети (виделки, ножі, ложки, кришки тощо) на поверхні плити, оскільки вони можуть накопичувати тепло та створювати небезпеку.
- Ця плита працює відповідно до чинних стандартів електромагнітних полів та переривань, що виникають від їх використання. Пристрій повністю відповідає чинним законодавчим вимогам. Для користувачів кардіостимуляторів магнітне поле може впливати на роботу кардіостимулятора. Ми рекомендуємо отримати інформацію від продавця або лікаря.
- Користувачі кардіостимуляторів або інших подібних пристроїв повинні бути впевнені, що робота цих пристроїв не порушується магнітним полем, що генерується варильною панеллю частотою від 20 до 50 кГц.

ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Кожне натискання датчика панелі управління підтверджується коротким акустичним сигналом. Функції цієї плити, яка використовує таку технологію, активуються шляхом легкого натискання символу на поверхні пристрою. При першому підключенні плити до джерела живлення вмикається система, що перевіряє правильність роботи пристрою, і всі контрольні лампи будуть увімкнені на кілька секунд.

РОЗТАШУВАННЯ НАГРІВАЛЬНИХ ПОЛІВ – ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА

Пальник розташований на передній частині плити: 

Пальник розташований на звороті плити: 

Кожен раз, коли плита знову підключається до джерела живлення, на панелі управління світиться світлодіод, який відповідає значку блокування .

Знявши блокування панелі управління (натискаючи символ  впродовж 1 секунди), увімкніть плиту за допомогою сенсора ①, натиснувши і утримуючи його кілька секунд. Якщо впродовж 10 секунд не буде вибрано жодної функції, плита автоматично вимкнеться.

Місце розташування кожного нагрівального елемента позначено поруч із відповідною зоною управління. Визначте, який нагрівальний елемент ви хочете увімкнути, та активуйте його за допомогою сенсорів + , - регулюючи рівень нагрівальної потужності в діапазоні від 1 до 9. Рід час, коли вибраний нагрівальний елемент має рівень потужності, встановлений на 9, натискаючи сенсор +, можна активувати функцію швидкого закипання, тобто Booster, позначену літерою P на дисплеї. Вибраний нагрівальний елемент буде працювати на найвищому рівні потужності впродовж 10 хвилин, після закінчення цього часу він повернеться до рівня 9, це буде відзначено коротким акустичним сигналом.

ТАЙМЕР

Ще одна функція - це функція таймера. Час приготування може бути запрограмовано від 1 хвилини до 99 хвилин, посилання на таймер на панелі управління позначається значком .

Після активації вибраної зони нагрівання та вибору її на панелі управління активуйте функції таймера за допомогою сенсорів + або - над символом . Потім поверніться до вибраної нагрівальної зони та запрограмуйте її за допомогою сенсорів + або -. Поверніться до таймера і встановіть робочий час за допомогою сенсорів + або -. Програмований нагрівальний елемент підсвічується відповідним світлодіодом над індикатором рівня потужності.

Таймер запуститься через 5 секунд після останнього натискання сенсора, і нагрівальне поле почне працювати, поки число на дисплеї не зміниться на 0. Потім вибране нагрівальне поле автоматично відключиться. Після закінчення запрограмованого часу активізується послідовність акустичних сигналів, що повторюються кожні 3 секунди протягом 1 хвилини.

Під час запрограмованого часу приготування можна змінити рівень потужності та час таймера.

З кожним натисканням сенсора + або - вибраної нагрівальної зони рівень потужності збільшуватиметься чи зменшуватиметься. Щоб змінити значення залишкового часу таймера, натисніть і потримайте сенсор + або -, поки світлодіод вибраної зони не загориться. Тоді, час таймера можна відповідно змінити, натиснувши сенсори таймера + або-.

ФУНКЦІЯ CHILD LOCK

Функція Child Lock  захищає варильну поверхню від випадкового запуску. Щоб активувати цю функцію, потрібно натиснути на сенсор  впродовж 3 секунд (загориться попереджувальний індикатор). Неможливо запустити нагрівальні поля, якщо увімкнено блокування панелі  управління. Під час роботи нагрівальних полів, існує можливість їх вимкнення, навіть коли блокування увімкнене. Ця функція буде вимкнення натисканням сенсора  впродовж 2 секунд для всіх конфігурацій.

ПОКАЗНИК ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Кожне нагрівальне поле має індикатор залишкового тепла. Після вимкнення обраного нагрівального поля на дисплеї, може з'явитися символ **H**. Цей символ означає, що нагрівальне поле гаряче. Вибрану нагрівальну зону приготування можна знову увімкнути, коли видимий символ **H** на цьому полі.

ВИМКНЕННЯ НАГРІВАЛЬНИХ ПОЛІВ

Нагрівальні зони вимикаються, коли рівень потужності дорівнює 0. Вибрана нагрівальна зона буде автоматично відключена через 5 секунд після того, як на дисплеї з'явиться рівень потужності 0. Якщо нагрівальне поле залишається гарячим, **H** символ вказує на наявність залишкового тепла. Щоб негайно вимкнути обрану нагрівальну зону, одночасно натисніть сенсори + та - або натискайте сенсор - поки на дисплеї не з'явиться рівень потужності 0.

ВИМКНЕННЯ ПЛИТИ

Плиту можна вимкнути за допомогою сенсора ①, натискаючи на нього впродовж хвилини, навіть якщо нагрівальні поля працюють. Тоді всі поля теж будуть відключені одночасно і плита буде вимкнена. Якщо нагрівальні поля будуть гарячі, на дисплеї з'явиться символ **H**, який вказуватиме на залишок тепла навіть після повного вимикання плити. На цій плиті встановлена система теплового захисту. Якщо температура плити вище 95°C, вона вимикається автоматично. Ця система захищає внутрішні компоненти плити від пошкоджень, викликаних надмірним нагріванням.

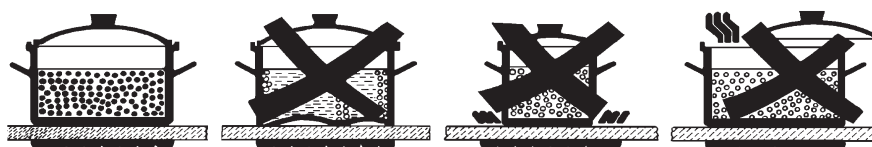
ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ

Наступні таблиці вказують, які рівні потужності можна встановити та які страви можна готувати на цих рівнях. Ці значення можуть відрізнятися в залежності від кількості їжі та переваг користувача.

НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø ПОСУД В СМ	ПОТУЖНІСТЬ ВТ	ПОТУЖНІСТЬ BOOSTER ВТ
6	14,5	1200	1600
7	21	1500	2000

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВИД СТРАВИ ТА ГОТУВАННЯ (ДЛЯ ОБОХ НАГРІВАЛЬНИХ ПОЛІВ)
1	Рівень, придатний для розчинення масла, шоколаду тощо. Для нагрівання меншої кількості рідини.
1-3	Рівень придатний для нагрівання більшої кількості рідини, для приготування кремів, соусів, що потребують більшого часу приготування.
4-8	Для розморожування замороженої їжі та приготування гуляшу, для нагрівання рідин до температури кипіння або готування на повільному вогні.
5-9	Для приготування страв, які потрібно готувати, для ніжного запеченого м'яса та риби.
9-P	Для кип'ятіння більшої кількості рідини, для смаження тощо.

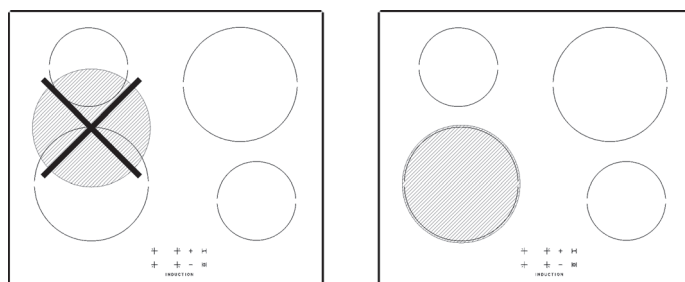
Щоб ефективно готувати з нагрівальним елементом, використовуючи найменше енергії, завжди використовуйте: товсті каструлі з плоским дном, ширина яких адаптована до ширини нагрівального елемента (див. малюнок нижче). Готуйте із закритою кришкою, щоб заощадити енергію. Зменште рівень потужності нагрівального елемента, коли рідина в каструлі досягне температури кипіння.



Мал.6

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**ДИВІТЬСЯ МАЛ. 7 ДЛЯ ПРАВИЛЬНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ТА ПАМ'ЯТАЙТЕ:**

- Підключайте джерело живлення тільки після того, як каструля буде розміщена на нагрівальному полі.
- Використовуйте посуд з товстим плоским дном.
- Перед тим як розмістити каструлю на нагрівальному полі, витріть її на сухо.
- Не перетягуйте посуд через варильну поверхню, оскільки це може пошкодити поверхню плити.
- Ніколи не залишайте нагрівальні поля без нагляду і не дозволяйте дітям перебувати біля плити. Зверніть особливу увагу на дітей, оскільки вони можуть не помітити індикатор «Н» залишкового тепла. Після завершення процесу приготування нагрівальне поле деякий час залишається дуже гарячим, навіть якщо воно було вимкнене. Не дозволяйте дітям прикладати руки до цих полів. Після використання плити переконайтесь, що всі ручки та сенсори знаходяться у вимкненому положенні (OFF). Переконайтесь, що ручки сковорідки розташовані всередині та контролюйте готування страв в олії та жиру, оскільки вони легкозаймисті.
- Після використання плити нагрівальні зони тривалий час залишаються гарячими, не кладіть на них руки чи інші предмети, щоб уникнути опіків, поки індикатор залишкового тепла „Н” не зникне.
- Після появи тріщин на скляній поверхні плити, негайно відключіть пристрій від джерела живлення.
- Не кладіть алюмінієві або пластикові предмети на гарячу поверхню.
- Не використовуйте плиту як стільницю.
- Кастроулі та сковорідки повинні бути правильно розміщені на нагрівальних зонах (див. мал. 7). Якщо посуд неправильно розташований у відповідній друкованій області або усувається без вимкнення елемента, датчик автоматично вимикає плиту через кілька секунд, а на дисплеї з'являється символ **U**, який повідомляє про відсутність посуду. Якщо кастроулю або сковороду не розмістити на поверхні плити або правильно розмістити в зоні готування впродовж 1 хвилини, плита буде перезавантажена. Якщо не натиснути жодну кнопку управління, вона вимкнеться через 20 секунд.



Мал.7

- Якщо рівень потужності не змінюється впродовж тривалого часу, відповідне нагрівальне поле автоматично відключається. Максимальний час, впродовж якого плита може залишатися увімкненою, залежить від обраного рівня потужності (див. таблицю нижче: Автоматичне вимкнення).
- Скляний, глиняний, алюмінієвий без спеціального покриття на дні, мідний та немагнітний сталевий посуд не підходять для використання на індукційній плиті.

- Ми рекомендуємо використовувати посуд з товстим дном, оскільки тепло розподіляється правильно, а їжа готується рівномірно.
- Завжди використовуйте посуд, позначений символом або словом INDUCTION, що вказує його відповідність використанню на індукційній варильній поверхні. Використовуйте магніт, щоб перевірити, чи сумісний ваш посуд з індукційною варильною панеллю (якщо магніт прилипає до посуду, він підходить до індукційної варильної поверхні).

У таблиці нижче вказані відповідні розміри посуду:

Ø НАГРІВАЛЬНОГО ПОЛЯ	МІНІМАЛЬНИЙ Ø ПОСУДУ
14,5 см	9 см
21 см	13 см

Посуд з меншим діаметром, ніж зазначений вище, може бути не виявленим, тому варильна поверхня не буде увімкнена.

Автоматичне вимкнення плити:

ВИБРАНИЙ РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ (В ГОДИНАХ)
1	10
2	10
3	10
4	10
5	10
6	10
7	10
8	10
9	3

ГЛАВА 4. ОЧИЩЕННЯ



ВАЖЛИВЕ:

Під час очищення та обслуговування, відключіть прилад від джерела живлення та подачі газу.

ПЛИТА З КЕРАМІЧНОГО СКЛА

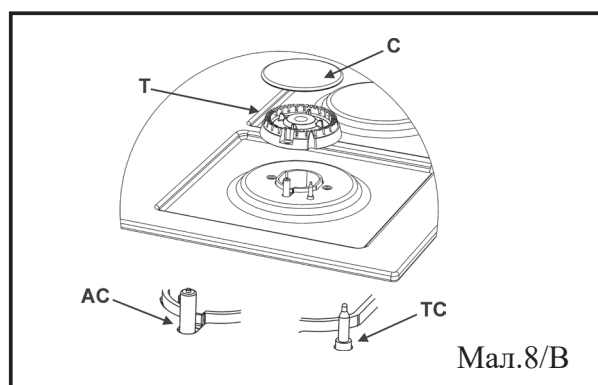
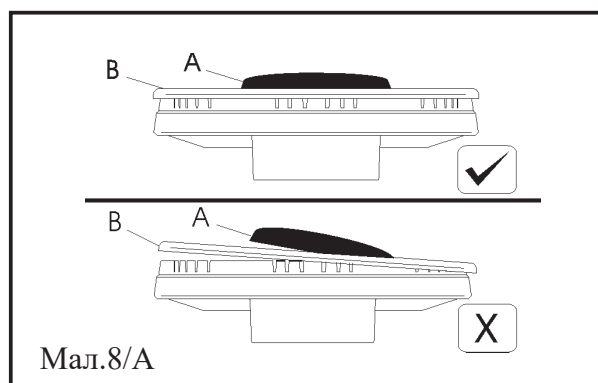
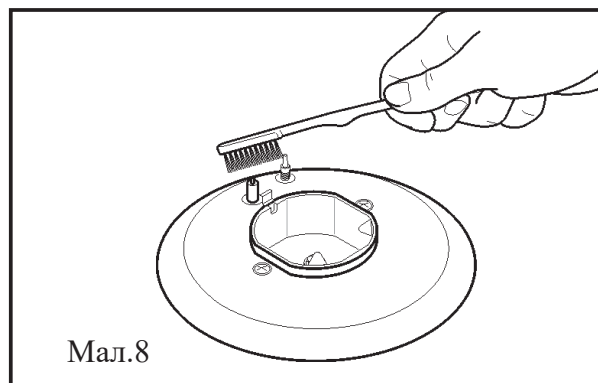
Дуже важливо чистити плиту після кожного використання, поки скляна плита ще тепла.

Не очищайте плиту абразивними, їдкими засобами, металевими губками тощо.

Регулярно очищайте теплу плиту, чавунну решітку, насадки на пальники „А”, „В”, „С” та коронки пальників „Т” (див. мал. 8 / А - 8 / В) теплою водою та невеликою кількістю рідини для миття посуду.

Ці компоненти слід чистити за допомогою невеликої капронової щітки, як показано нижче (мал. 8), і дати їм повністю висохнути. Не мийте компоненти в посудомийній машині.

Дотримуючись наведених вище вказівок, очищені поверхні слід промити та витерти насухо. Ніколи не очищайте їх, коли вони теплі і не використовуйте абразивні речовини.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Під час повторного монтажу плити, дотримуйтесь інструкцій нижче:

- Перевірте, що отвори коронки пальника „Т” (мал. 8 / А) не заблоковані сторонніми предметами.
- Перевірте, чи правильно накладені емальовані ковпачки пальника „А”, „В”, „С” (мал. 8/А – 8/В) на коронку пальника. Вони повинні бути одягнені стабільно.
- Точне розташування чавунних решіток визначається закругленими кутами, які слід встановити в напрямку бічного краю варильної панелі.
- Силою не відкривайте клапани, якщо їх важко відкрити. Для усунення несправності зверніться в авторизований сервісний центр.
- Не використовуйте парові пристрої для чищення цієї варильної поверхні.



ПРИМІТКА:

Безперервне використання може змінити колір пальників із-за високої температури.

ГЛАВА 5. ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИСТРОЮ

ДОДАТКОВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Залежно від ступеня забрудненості ми рекомендуємо:

- Для легкого забруднення буде достатньо вологої губки.
- Для більшого та грубого забруднення використовуйте скребок (дивіться мал.9). Використовуючи скребок, будьте обережні, щоб не пошкодити поверхню плити.
- Плями від рідин легко видалити оцтом або лимонним соком.
- Не дозволяйте цукру або сильно солодким стравам капати на поверхню варильної поверхні під час готування. Якщо це сталося, негайно вимкніть варильну поверхню та очищайте бруд гарячою водою та скребком (поки плями, що містять значну кількість цукру, ще гарячі).
- З часом металічний блиск може знебарвитись або подряпатись через погану чистку і неправильне переміщення посуду. Подряпини важко видалити, але вони не впливають на правильну роботу варильної поверхні.
- Не використовуйте парові пристрої для чищення цієї варильної поверхні.

ГОТУВАННЯ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ПЛИТІ

Принцип індукційного готування заснований на магнітному явищі. Коли ми ставимо посуд на обране нагрівальне поле, ми вмикаємо варильну поверхню та активуємо вибраний нагрівальний елемент, електричне коло всередині пристрою генерує індукований струм, який нагріває дно посуду та їжу (див. мал. 10).

ТАБЛИЦЯ РОЗМІРІВ

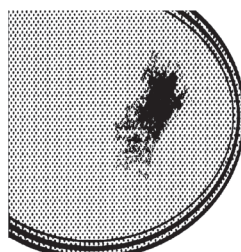
РОЗМІР ПЛИТИ	A	B	C	D	E	F	G
60 см	560	490	55	55	60	Мін. 30 – Макс. 50	Мін. 120 мм



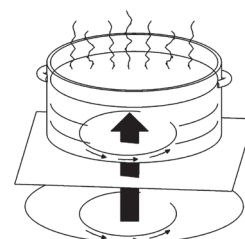
ПРИМІТКА:

Таблиця розмірів пов'язана з мал. 11, 12 і 13.

Мал.9



Мал.9/А



Мал.10



ПРИМІТКА:

Скло безпосередньо на пристрій. Нижня частина плити повинна опиратися на пристрій.

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКІВ

- Процеси встановлення, модифікації та обслуговування, які описані нижче, повинні проводитись тільки кваліфікованими спеціалістами.
- Пристрій має бути встановлено правильно відповідно до чинного законодавства та інструкцій виробника. Неправильне встановлення може наражати вас чи ваших тварин на травми та на пошкодження предметів. Виробник не несе відповідальності за вищезазначені обставини у разі неправильного встановлення.
- Впродовж усього терміну експлуатації пристрою пристрій може модифікуватись або коригуватись тільки виробником та/або відповідним уповноваженим постачальником.

РОЗТАШУВАННЯ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ

Вийнявши окремі деталі з внутрішнього та зовнішнього упакування, переконайтесь, що плита не пошкоджена. Якщо ви сумніваєтесь, не користуйтеся пристроєм і зверніться до кваліфікованого спеціаліста.



ВАЖЛИВО:

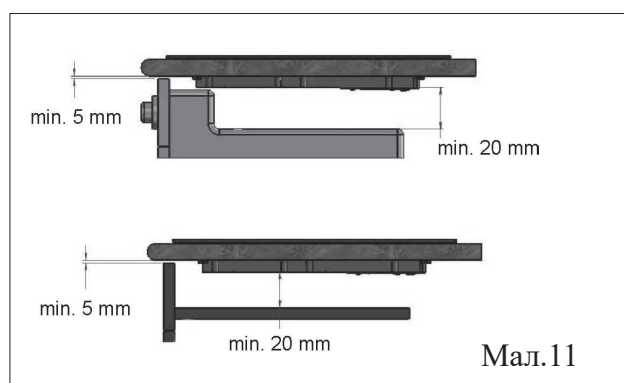
Правильне встановлення, налаштування та обслуговування газу (з природного на ЗНГ) повинен виконувати кваліфікований монтажник. Невиконання цього правила призведе до втрати гарантії.

Матеріали, використані для упакування (картон, поліетиленові пакети, цвяхи, полістирол тощо), не слід залишати біля дітей, оскільки вони є потенційним джерелом небезпеки.

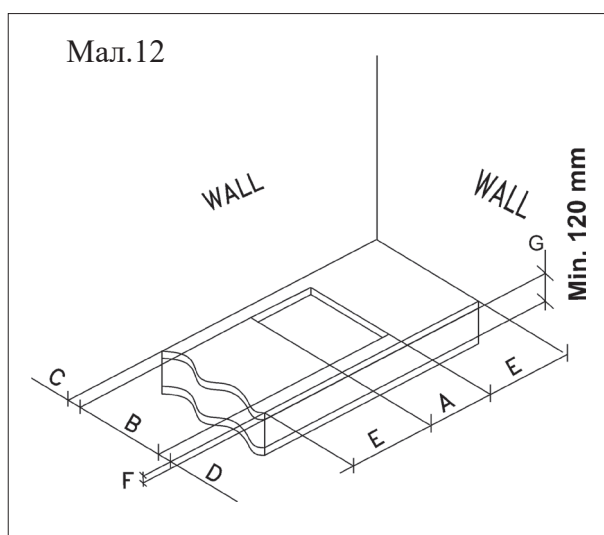
Важливо підготувати відповідний отвір на кухонній стільниці, зберігаючи виміри монтажного отвору (мал. 12), та переконайтесь, що збережені безпечні відстані між плитою, бічними стінками, задньою стінкою та верхньою поверхнею.

Будь-які можливі стіни (зліва або справа), що перевищують висоту робочого столу, повинні знаходитись на мінімальній відстані від розрізу, як зазначено в обох стовпчиків схеми „Е”.

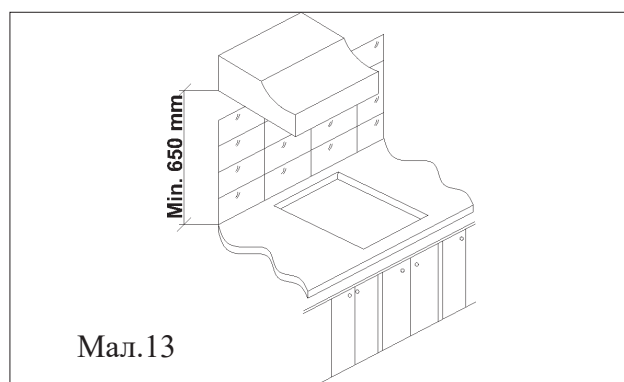
Ця плита належить до 3-го класу і тому підпадає під дію всіх положень, що стосуються цього класу пристроїв.



Мал.11



Мал.12

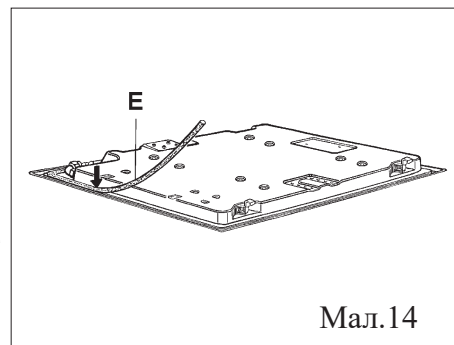
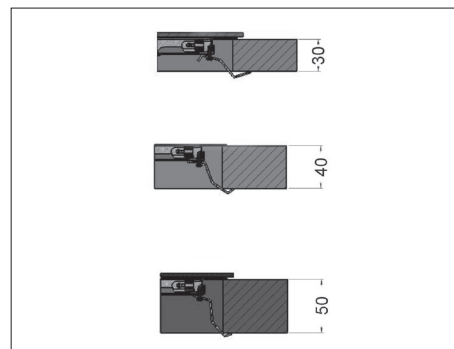


Мал.13

МОНТАЖ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ

Ця плита оснащена спеціальною прокладкою, яка запобігає потраплянню рідини в пристрій. Щоб правильно встановити цю прокладку, дотримуйтесь інструкцій нижче:

- Зніміть усі рухомі частини пластини (пальники, коронки пальника, тощо)
- Переверніть плиту догори дном і покладіть клейку мастику «Е» (мал. 14) під край плити, завдяки якій вона ідеально пристосовується до зовнішнього краю скла. Кінці мастики повинні бути підібрані так, щоб не перекривались.
- Покладіть мастику рівномірно на скло, натискаючи пальцями, щоб вона залишалася на місці.
- Для газу: встановіть плиту за допомогою відповідних гачків „S” та вставте вказану деталь в отвір „Н”, затягніть гвинт „F”, поки гачок „S” не закріпиться на місці (мал. 15).
- Для індукції: помістіть плиту в підготовлений отвір на меблях і прикрутіть до шафи за допомогою відповідних гвинтів „F” за допомогою кріпильних гаків „G” (мал. 15/A).
- Щоб уникнути випадкового контакту з поверхнею перегрітої варильної поверхні під час використання, необхідно встановити дерев’яну перегородку на відстані не менше, ніж на 120 мм від верху, закріпивши її гвинтами (мал. 12)

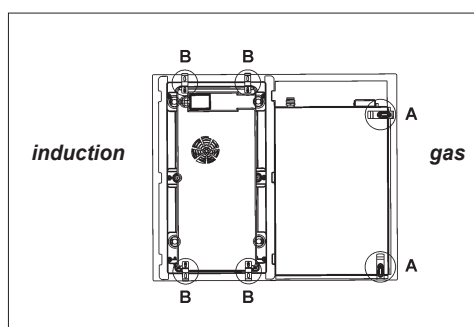


ПРИМІТКА:

У разі виникнення тріщини нагрітої плити:

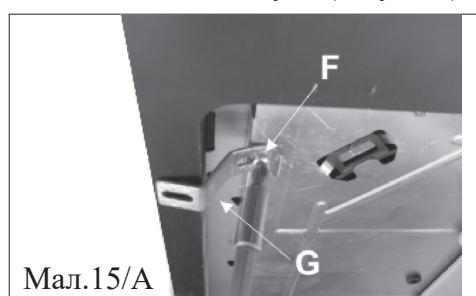
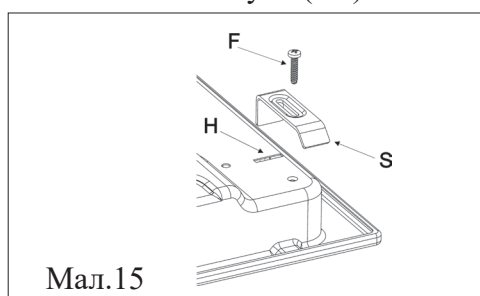
- негайно вимкніть всі газові пальники та всі індукційні поля, відключіть пристрій від основного джерела живлення.
- Не торкайтесь поверхні плити.
- Не використовуйте пристрій.

ГАЧКИ ДЛЯ ФІКСАЦІЇ



Гачок типу А (газ)

Гачок типу В (індукція)



ВАЖЛИВІ СПЕЦИФІКАЦІЇ ДЛЯ МОНТАЖУ

Монтажник повинен враховувати, що пристрій та його бічні стінки не повинні бути вище кухонної стільниці. Крім того, шафи, задня стінка та інші компоненти повинні бути стійкими до температури 90°C.

Кріпильний клей, який використовується для приклеювання ламінату до шафи, повинен бути стійким до температури близько 150 оС, інакше ламінат буде відставати від шафи.

Цей пристрій повинен бути встановлений відповідно до чинних норм.

Цей пристрій не підключений до іншого обладнання, що виводить кухонні пари (витяжки). Однак він повинен бути підключений відповідно до чинного законодавства та правил. Особливу увагу слід приділити наступним принципам для забезпечення вентиляції та аерації.

СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦІЇ КУХОННОГО ПРИМІЩЕННЯ

Важливо, щоб приміщення, де встановлена варильна поверхня, постійно провітрювалося. Це дозволить пристрою працювати належним чином. Необхідна кількість повітря - це кількість, необхідна для регулярного спалювання газу та вентиляції приміщення, об'єм якого не повинен бути меншим 20 м³. Повітря повинно природним чином протікати через постійні вентиляційні отвори (вентиляційні решітки), розташовані в стінах цільового приміщення. Ці отвори повинні виводити повітря назовні, а їх пропускна спроможність повинна становити 100 см² (див. мал. 3). Конструкція вентиляційних решіток не повинна блокувати ці отвори. Дозволена також непряма вентиляція повітрям, що надходить із сусіднього приміщення, при чіткому дотриманні чинного законодавства

РОЗТАШУВАННЯ ТА ПРИТОК ПОВІТРЯ

Газові прилади для готування завжди повинні виводити продукти згоряння через витяжки, з'єднані з димарем, димохідними каналами або які безпосередньо виведені назовні (див. мал. 4). Якщо неможливо встановити витяжку, на вікні або на стіні, що відокремлює приміщення від двору, можна встановити вентилятор (суворо дотримуючись усіх рекомендацій стандартів, що діють у сфері вентиляції приміщення), які слід вмикати разом із пристроєм (див. мал. 5).

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ УСТАНОВКИ

Перед тим як підключити варильну поверхню, переконайтесь, що дані на шильді, розташованій в нижній частині приладу, відповідають даним, що характеризують газорозподільну мережу.

Доданий до цієї інструкції малюнок, який демонструє шильд та сам шальд розташований внизу пристрою, повідомляють про умови регулювання: тип газу та робочий тиск.

Якщо газ подається з газової установки, пристрій слід підключити через:

- Жорстку металеву трубу, виготовлену зі сталі, що відповідає вимогам чинних стандартів, арматура яких повинна бути різьбовою відповідно до EN 10226.
- Мідну трубу відповідно до чинних вимог, фурнітура якої повинна бути механічно ущільнена відповідно до чинних стандартів.
- Гнучку трубу з нержавіючої сталі, заглиблену в перегородку, згідно з чинними стандартами максимальної довжини 2 м та прокладками, що відповідають чинним нормам. Кабель повинен бути прокладений таким чином, щоб він не контактував з рухомими частинами вбудованого модуля (наприклад, висувними ящиками) і не проходив через місця, де його можна притиснути.

Якщо газ подається безпосередньо з балона, пристрій живиться регулятором тиску, який відповідає вимогам чинних стандартів. Пристрій слід підключити через:

- Мідну трубу, відповідно до чинних норм, фітинги яких повинні бути механічно ущільнені, відповідно до чинних стандартів.
- Гнучку трубу з нержавіючої сталі, заглиблену в перегородку, згідно з чинними стандартами максимальної довжини 2 м та прокладками, що відповідають чинним нормам. Кабель повинен бути прокладений таким чином, щоб він не контактував з рухомими частинами вбудованого модуля (наприклад, висувними ящиками) і не проходив через місця, де його можна притиснути. Рекомендується накладати спеціальну арматуру на гнучкий шланг, яка є у продажу, що полегшує накладення гумового шланга регулятора тиску на балон.

Завершивши підключення до газової системи або до балона з газом, перевірте герметичність за допомогою води та мила, не перевіряйте на герметичність, використовуючи полум'я (наприклад, запалений сірник).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Нагадуємо, що з'єднання подачі газу пристрою має конічну зовнішню різьбу $\frac{1}{2}$ „відповідно до стандарту EN 10226.
- Пристрій відповідає вимогам Європейської директиви: CE 2016/426 щодо газової безпеки.
- Крім того, стіни та сусідні поверхні та сусідні панелі повинні витримувати температуру близько 90°C.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ УСТАНОВКИ



ВАЖЛИВО:

Установка повинна проводитися відповідно до інструкцій, наданих виробником. Неправильне встановлення цього виробу може призвести до травмування людей, тварин або пошкодження предметів, за які виробник не несе відповідальності.

Підключення до електроустановки повинно здійснюватися відповідно до чинних стандартів та законодавчих положень:

- Напруга повинна відповідати значенню, вказаному на шильді, а розріз електричного кабелю слід вибирати для заданого навантаження, також зазначеного на шильді.
- Перш ніж підключити пристрій до електричної системи, перевірте, чи розетка системи належним чином заземлена відповідно до чинних стандартів та законодавчих норм. Виробник не несе відповідальності за невиконання вищезазначених вказівок.

Якщо пристрій підключено до системи електроживлення за допомогою штепсельної розетки:

- Для кабелю застосовується вхід „С”, якщо несподіваний (див. мал. 16) стандартизований штекер, відповідає навантаженню, зазначеному на ідентифікаційній етикетці. Підключіть кабелі відповідно до схеми, показаної на мал. 16. Переконайтесь, що дотримуйтесь наведених нижче вказівок:

Літера „L” (фаза) - коричневий кабель

Літера „N” (нейтральний) - синій кабель

Символ заземлення  - зелено-жовтий кабель

- Кабель живлення слід прокласти так, щоб температура ні в якому місці не досягала 90°C.
- Для підключення не використовуйте редуктори, перехідники, адаптери, шунти, оскільки це може призвести до неправильного підключення, що може призвести до небезпечного нагрівання пристрою та кабелів.
- Після завершення монтажу пристрою розетка повинна бути легкодоступною.

У разі якщо пристрій підключено безпосередньо до електричної мережі:

- Встановіть багатополюсний вимикач між пристроєм та електричною мережею; розмір вимикача повинен відповідати пристрою і повинен мати відкриття стиків на 3 мм.
- Пам'ятайте, що вимикач не повинен відключати кабель заземлення.
- Електричне з'єднання може бути захищено високочутливим пристроєм залишкового струму.

Особливо рекомендується підключити відповідний зелено-жовтий кабель заземлення до належним чином функціонуючої установки заземлення.

Перед початком будь-яких робіт на пристрої користувач повинен відключити мережеве з'єднання.

Виробник відмовляється від будь-якої відповідальності за тілесні ушкодження людей або пошкодження майна, спричинені недотриманням зазначених вище рекомендацій або виконанням модифікацій пристрою.

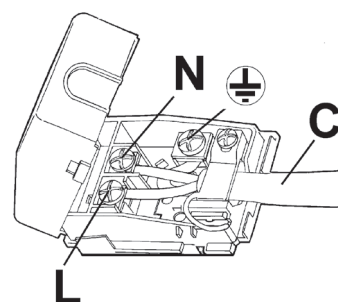
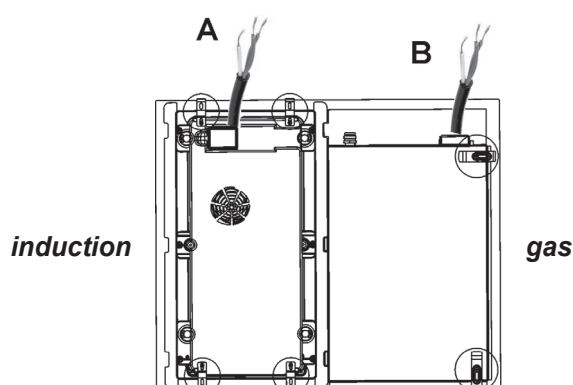
Перед проведенням будь-яких робіт всередині електричної частини пристрій необхідно відключити від мережі живлення. Якщо для установки потрібні зміни в домашній електричній системі або якщо розетки не сумісні з штепсельним пристроєм, зверніться до кваліфікованого фахівця (електрика), який внесе відповідні зміни. Йому також доведеться перевірити, чи поперечний переріз розетки відповідає потужності, яку споживає пристрій.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Всі наші продукти відповідають європейським стандартам з усіма наступними змінами.

Цей продукт відповідає вимогам чинних директив Європейського Союзу щодо:

- Електромагнітної сумісності (ECM).
- Електричної безпеки (LVD).
- Обмеження використання небезпечних речовин (RoHS).
- Екологічного проектування (ERP).



Мал.16

Тип та перетин мережевих кабелів (дивіться малюнок нижче).

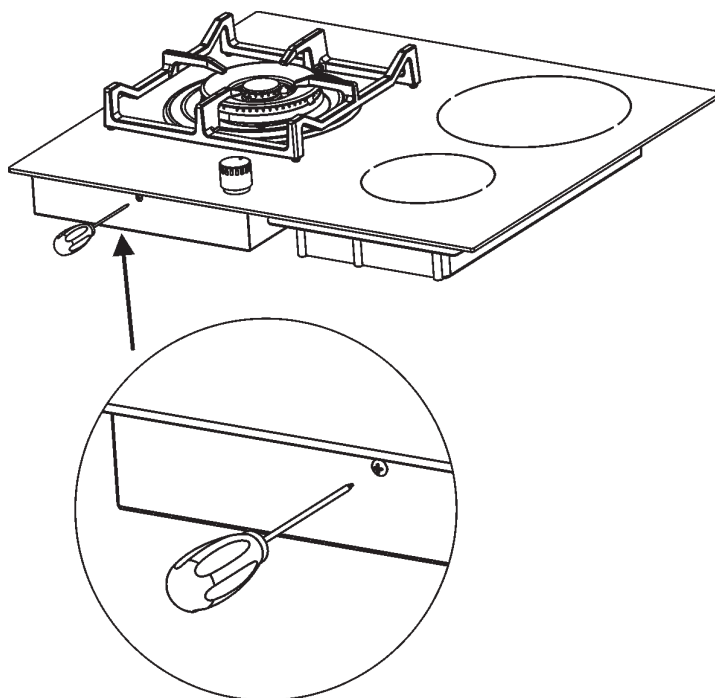
		ТИП КАБЕЛЮ	ОДНОФАЗНЕ ЖИВЛЕННЯ 220-240 В
ГАЗОВА ПЛИТА	B	H05 RR-F	3x0,75mm ²
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА	A	H07 RN-F H05 VV-F	3x1,5 mm ²

⚠ УВАГА:

Під час заміни шнура живлення монтажник повинен залишити кабель заземлення (B) довшим, ніж фазні кабелі (мал. 24) та дотримуватися рекомендацій, наведених у пункті „Підключення до електричної установки”.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо необхідно зняти нагрівальну плиту, спочатку відкрутіть гвинт під плитою, як показано на малюнку.



ГЛАВА 6. НАЛАШТУВАННЯ

Налаштування, обслуговування та зміни, якщо такі необхідні, слід залишити авторизованому сервісному центрі або кваліфікованому фахівцю.

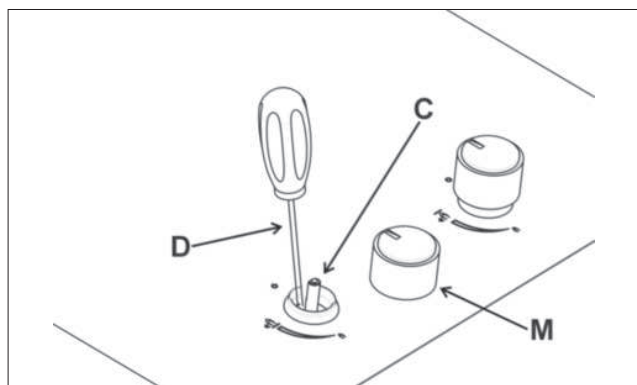
Перш ніж виконати будь-які налаштування відключіть джерело живлення та відключіть подачу газу до пристрою.

Після завершення налаштування слід нанести пломбу.

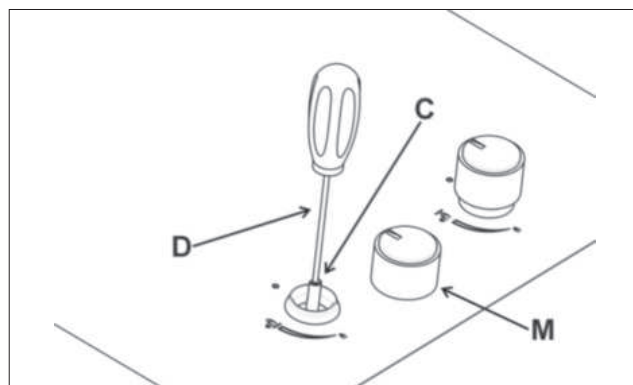
ПАЛЬНИКИ

Налаштування „Мінімум”:

- Запаліть палик і поверніть регулятор у положення „мінімум” (символ малого полум'я Мал. 1)
- Зніміть ручку «М» (мал. 22 та 22/А) палика, яка просто втиснута в стрижень крана. Кільце для регулювання мінімальної інтенсивності може бути збоку від крана (мал. 22) або всередині стрижня. У будь-якому випадку, доступ до системи регулювання отримується, вставивши невелику викрутку „D” біля крана (мал. 22) або в отвір „С” всередині стрижня (рис. 22 / А).
- Поверніть кільце вправо або вліво, щоб відрегулювати полум'я в положення низького потоку.



Мал.22



Мал.22/А

Рекомендується значно не зменшувати полум'я. Полум'я в положенні низького потоку має горіти постійно та стабільно. Після завершення регулювання полум'я повторно встановіть усі компоненти у правильному положенні.

Описане вище налаштування стосується природного газу Е (G20).

Для скрапленого газу В/Р (G30 та G31) регулювальний гвинт необхідно загвинчувати до відчутного опору.

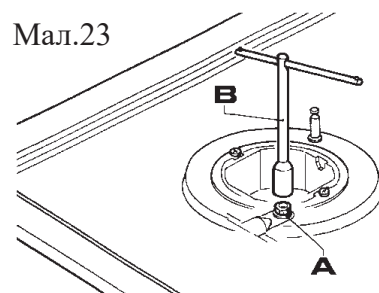
Змащення стрижня крана

Якщо стрижень на крані заблокований, не змушуйте його рухатися. Попросіть технічну підтримку усунути проблему.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗУ ЗАМІНА СОПЕЛ

Можна пристосувати палики до різних видів газу, достатньо встановити відповідні сопла. На заводі нагрівальна плита була оснащена паликами природного газу Е (G20). Заміна сопла повинна виконуватись працівником авторизованого технічного сервісу. Для заміни сопла вийміть коронку палика за допомогою ключа „В”, відкрутіть сопло „А” (див. мал. 23), а потім встановіть сопло, відповідне для виду газу, який використовується. Сильно затягніть сопло.

Мал.23



Після заміни сопел технік повинен відрегулювати пальники та нанести пломби. Зміна виду газу повинна бути підтверджена підписом особи, яка здійснює налаштування, та датою заміни. Ці зміни та підпис слід розміщувати на самоклеючій етикетці, прикріпленій до пристрою.

Набір сопел для зміни газу та етикетки додано до пристрою, за їх відсутності, слід звернутися до авторизованого технічного сервісу.

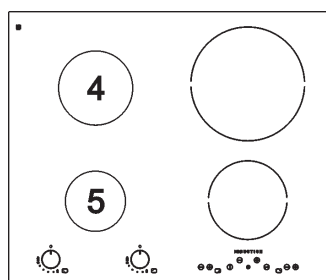
На шильді є таблиця з діаметрами сопел та робочим тиском для різних видів газів.

Таблиця

ПАЛЬНИКИ	ГАЗ	ТИСК	ТЕПЛОВЕ ЗНАЧЕННЯ		ДІАМЕТР СОПЛА	ПРОДУ КТИВНІСТЬ ТЕПЛА		EEgas burner *
		Мбар	гр/год	л/год	1/100 мм	Мін	Макс.	
ПАЛЬНИК ПОДВІЙНА КОРОНА	G30 БУТАН	37	345		2 x 71 B + 44 B	1800	5000	61,6 %
	G31 ПРОПАН	37	339		2 x 71 B + 44 B	1800	5000	
	G20 ПРИРОДНИЙ	20		476	2 x 115 A + 71 A	1800	5000	
ШВИДКИЙ	G30 БУТАН	37	204		79	800	2800	56,0 %
	G31 ПРОПАН	37	200		79	800	2800	
	G20 ПРИРОДНИЙ	20		267	117 Y	800	2800	
ДОПОМІЖНИЙ	G30 БУТАН	37	73		48	450	1000	N. A.
	G31 ПРОПАН	37	71		48	450	1000	
	G20 ПРИРОДНИЙ	20		95	75 X	450	1000	

* Відповідно до Розпорядження № 66/2014 ЄС щодо імплементації Директиви 2009/125/ЄС, ефективність (EEgas burner) була розрахована відповідно до EN 30-2-1 останнього огляду з G20.

Розташування пальників:



EE_{gas} hob

56,0%

ГЛАВА 7. ОБСЛУГОВУВАННЯ

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ ЕЛЕКТРИЧНИХ КОМПОНЕНТІВ:

НАЗВА	Ø (CM)	ПОТУЖНІСТЬ (Вт)	З ФУНКЦІЄЮ BOOSTER
Нагрівальний елемент індукція	14,5	1200	1600
Нагрівальний елемент індукція	21,0	1200	2000



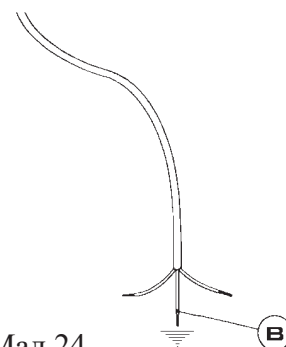
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Обслуговування повинно проводитись виключно уповноваженими особами.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо кабель живлення пошкоджений, його повинен замінити виробник або відділ післяпродажного обслуговування.

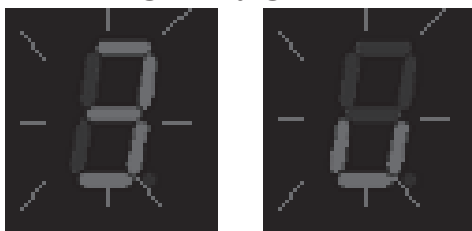


Мал.24

МОДЕЛЬ 2 НАГРІВАЛЬНИХ ЕЛЕМЕНТІВ	ПЛИТА 60CM
НАПРУГА	220-240 В
ЧАСТОТА	50 Гц
ПОВНА НОМІНАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ	3600 Вт

ГЛАВА 8. ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛОК

ВІДОБРАЖЕННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ СТАТУСІВ



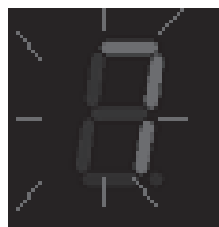
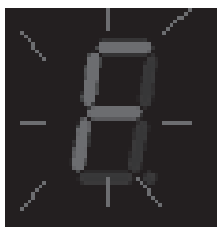
ПОДІЯ	ДІЯ	СТАТУС НАГРІВАЛЬНОГО ПОЛЯ	ДИСПЛЕЙ НАГРІВАЛЬНОГО ПОЛЯ ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА (1 СЕК.)	ДИСПЛЕЙ НАГРІВАЛЬНОГО ПОЛЯ ЗВОРОТНА ЧАСТИНА (1 СЕК.)
Не дозволяється збільшення потужності (лише для моделі ECO)	Не дозволяється збільшення потужності	ON/OFF	„I”	„I”
Індукційне поле без відповідного контейнера або каструлі	Через 1 хвилину індукційне поле буде вимкнено	ON	‘Power’	„U”
Перегрів індукційного поля	Потужність нагріву не подається на індукційне поле	OFF	‘ ’ або „H”	‘C’
		ON	‘Power’	
Перегрів індукційного генератора	Потужність нагріву не подається на індукційне поле	OFF	‘ ’ або „H”	‘C’
		ON	‘Power’	
Гаряче скло плити навколо індукційного поля (залишкове тепло)	—	OFF	„H”	„H”

НЕСПРАВНОСТІ ІНДУКЦІЙНОГО ПОЛЯ

Помилки індукційного поля - це несправності, які призводять до відключення одного або декількох індукційних полів. Під час виявлення помилки в індукційному полі відповідні індукційні поля будуть вимкнені, пролунає звуковий сигнал (якщо одне або декілька полів активне), а на дисплеях, що відповідають цим полям, з'явиться літера „F” та код помилки.

В час, коли з'являється цей статус, сенсори індукційного поля не працюють. Всі помилки можна скинути. Це означає, що коли причина помилки зникає, відповідні дисплеї будуть відключені, а індукційні поля повернуться до нормальної роботи.

Помилки індукційного поля:



ПОДІЯ	СКИДАННЯ ПОМИЛКИ	ДІЯ	ДИСПЛЕЙ ІНДУКЦІЙНОГО ПОЛЯ (ПЕРЕДНЯ ТА ЗВОРОТНЯ ЧАСТИНИ ПО 0,5 СЕК.)
Помилка зв'язку	Коли зникне несправність	Ліве або праве індукційне поле OFF (****)	F5
Коротке замикання датчика температури індукційного поля		Індукційне поле OFF (**)	F1
Відкритий ланцюг датчика температури індукційного поля		Індукційне поле OFF (**)	F2
Помилка 1 датчика температури індукційного поля		Індукційне поле OFF (**)	F7
Помилка 2 датчика температури індукційного поля		Індукційне поле OFF (**)	F8
Несправність шинного реле		Індукційне поле OFF (**)	F9
Коротке замикання датчика температури блока живлення		Всі індукційні поля OFF (***)	F3
Відкритий ланцюг датчика температури блока живлення		Всі індукційні поля OFF (***)	F4
Нульова мережа, втрата проходу		Ліве або праве індукційне поле OFF (****)	F6

(**) Індукційне поле вимкнено та заблоковано.

(***) Усі індукційні поля вимкнено та заблоковано.

(****) Індукційне поле зліва чи справа вимкнено та заблоковано.

НЕСПРАВНОСТІ/СИГНАЛИ ТРИВОГИ

Помилки пристрою - це помилки, які спричиняють вимкнення всієї індукційної варильної поверхні. Якщо виявлена помилка індукційної варильної панелі, усі поля вимикаються і лунає звуковий сигнал (якщо ввімкнено одну або кілька зон приготування), а на всіх дисплеях відображається літера „F” та код помилки.

Поки з'являється цей статус, сенсори індукційного поля не працюють. Окрім помилок EEPROM та мікроконтролера, решту помилок можна скинути. Це означає, що коли причина помилки зникне, всі дисплеї будуть розблоковані, а індукційна варильна поверхня повернеться до нормальної роботи.

Помилки пристрою:

ПОМИЛКА	СКИДАННЯ ПОМИЛКИ	ДІЯ	УСІ ІНДУКЦІЙНІ ПОЛЯ ВІДОБРАЖАЮТЬ (ЯК ПЕРЕДНЯ ТАК І ЗВОРОТНА ЧАСТИНИ ПО 0,5 СЕК.)
Несправність мікроконтролера	_____	Пристрій вимкнено	F0
Помилка передавача кнопки ON/OFF	Коли зникне несправність		FA
Помилка приймача кнопки ON/OFF	Коли зникне несправність		FC
Коротке замикання датчика температури інтерфейсу користувача	Коли зникне несправність		FE
Відкритий ланцюг датчика температури інтерфейсу користувача	Коли зникне несправність		Ft
Перегрівання інтерфейсу користувача	Коли температура інтерфейсу користувача нижча за 90°C		Fc
Несправність EEPROM	_____		FH
Несправність мультиплексорного перетворювача A / D мікроконтролера	Коли зникне несправність		FJ
Помилка навколишнього освітлення	При виявленні задовільного навколишнього освітлення		FL
Помилка конверсії перетворювача A/D мікроконтролера	Коли зникне несправність		FU

ГЛАВА 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

ТЕХНІЧНІ ДАНІ, ЩО МІСТЯТЬСЯ НА ШИЛЬДІ

Модель	KIGH 6422 CI B
Клас	II2H3+
Напруження	220-240В
Частота	50-60 Гц
ΣQn природного газу (G20) 20 мбар	3,8 кВт
ΣQn природного газу (G30) 37 мбар	276 гр/год
ΣQn природного газу (G31) 37 мбар	271 гр/год
ЕЕ газова плита	56,0%
Загальна потужність індукційної варильної поверхні (Вт)	3600

ТЕХНІЧНІ ДАНІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГАЗУ

У разі конверсії варильної поверхні на інший тип газу, ніж заводський, дотримуйтесь інструкцій з експлуатації та інструкції з монтажу. Замініть етикетку на нижній частині пристрою на етикетку, яка постачається з пристроєм, знаходиться у пакутику з аксесуарами.

ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА І ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

Перед тим як покинути завод цей пристрій пройшов ряд контрольних випробувань, проведених кваліфікованими спеціалістами, щоб гарантувати найкращу роботу. Оригінальні запчастини можна знайти в наших авторизованих сервісних центрах. Всі необхідні ремонти або налаштування повинні проводити кваліфіковані фахівці.

З цієї причини рекомендуємо звернутися до найближчого авторизованого сервісного центру, вказавши марку, модель, серійний номер та тип несправності. Дані пристрою вказані на шильді на задній панелі пристрою. Ця інформація дозволить працівникові сервісу отримати відповідні запчастини і, як наслідок, забезпечити швидкий та ефективний ремонт.

Радимо заповнити наступні дані:

МАРКА:

МОДЕЛЬ:

СЕРІЙНИЙ НОМЕР ПРИСТРОЮ:

Цей пристрій позначено відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЄС щодо використаного електричного та електронного обладнання (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Ця директива встановлює рамки для збору та утилізації старого обладнання, які застосовуються у всьому Європейському Союзі





www.kernau.com